

Domaine de l' HERRÉ

R O S É



Créé en 1974 sur le terroir du Bas Armagnac, le Domaine de l'Herré étend ses 100 hectares de vignes sur le versant sud d'une ligne de crête offrant un panorama splendide sur les Pyrénées. Le microclimat gascon, le sous sol de sables fauves et la conduite de la vigne en viticulture raisonnée produisent ensemble des raisins d'une exceptionnelle puissance aromatique. En 2010, Pascal Debon acquiert le Domaine avec pour projet de développer une gamme de vins d'excellence sans compromis aucun sur la qualité. Il s'entoure d'une équipe d'hommes et de femmes passionnés par leur métier et qui partagent ce souci constant de la recherche d'excellence. Après quelques années et d'importants investissements sur la vigne et la vinification, les résultats sont là : des vins d'une incomparable finesse qui révèlent toute la palette aromatique du terroir de Gascogne.

• CEPAGE ET APPELLATION

Assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot,
IGP Côtes de Gascogne

• ANALYSE

DEGRÉ	12,0 % vol
ACIDITÉ TOTALE	5,0 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	6,0 g/l

• VIGNOBLE

TERROIR : typique et qualitatif de nature argilo -
sableuse appelé sables fauves

DENSITÉ DE PLANTATION : 4400 pieds par ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 10 ans

RENDEMENT : 70hl /ha

• LOCALISATION

Terroir historique de l'Armagnac, le vignoble des
Côtes de Gascogne s'étend sur 20 000 hectares du
Sud des Landes au pied des Pyrénées. Ses coteaux
ensoleillés, ses nuits fraîches et ses sols argilo limoneux
en font naturellement le meilleur terroir de blanc du
Sud de la France.

• ELABORATION

VENDANGE : mécanique avec trieur optique
embarqué

VITICULTURE : ébourgeonnage, effeuillage

VINIFICATION : Afin de préserver les arômes les raisins
sont récoltés tôt le matin et immédiatement dirigés
vers le pressoir INERTYS, équipement de haute
technologie permettant de contrôler tout risque
d'oxydation pendant la délicate phase de
pressurage. Après stabulation à froid et débourage,
les vins fermentent lentement à 16°C .

ELEVAGE : sur lies et bâtonnage avec maîtrise
constante des températures.



DEGUSTATION

Œil

Pétale de rose.

Nez

Arômes de fruits
rouges, fraises et
framboises.

Bouche

Fruité frais.
Belle persistance en
bouche.

Accords

Apéritif, tapas,
salades composées,
grillades de viandes
blanches.

Température

Servir frais entre 8 et
10°C.

A boire jeune.