



*Vin de Pays des Côtes de Gascogne*  
*rouge*  
*2004*  
*Domaine de Chiroulet*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Vin de Pays des Côtes de Gascogne
<b>Encépagement :</b>	50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon et Franc, 10 % Tanat
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Exposition sud, altitude élevée, exposition aux vents
<b>Production moyenne :</b>	40000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve ciment, macération de 21 jours
<b>Elevage :</b>	11 mois en barriques de 225 l.
<b>Vinificateur :</b>	Philippe Fezas
<b>Propriétaire :</b>	Domaine de Chiroulet

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à reflets rouges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez dégage des senteurs de prunes, de cerises. L'ensemble est très pur avec de fines notes boisées et minérales.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est souple et juteuse. Le fruit mûr s'exprime encore en milieu de bouche sous un corps gourmand et des tanins très civilisés. La finale est nette, agréable et donne envie d'en reprendre.
<b>Global :</b>	Une découverte avec un vin franc, croquant et superbement équilibré.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	8,40 € TTC – <b>Tarif Club : 7,50 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de boeuf aux cèpes
<b>Service :</b>	Servir à 17 °C après avoir carafer le vin 30 minutes.