

**DOMAINE DE MIRAIL**  
**GRANDS VINS DE GASCOGNE**  
VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE  
AOC HAUT-ARMAGNAC  
AOC BLANCHE D'ARMAGNAC



**MOELLEUX GROS MANSENG**

Gros-manseng Moelleux. Les vendanges manuelles se réalisent à la fin de l'automne dès que le passerillage a suffisamment concentré les raisins. Après pressurage léger, le moût du raisin est descendu en cuve inox pour la fermentation alcoolique qui peut durer de un à trois mois. L'élevage sur lies sera réalisé pendant 9 mois.

*Rendement* : 30 hectolitres par hectare.

*Assemblage* : 90% de gros-manseng et 10 % de petit-manseng.

*Terroir* : argilo-calcaire.

*Millésime* : 2005.

*Température de dégustation* : entre 12 et 15 degrés.

*Degré* : 12 % vol.

*Acidité totale* : 5,4.

*Sucres réducteurs* : 72 g/l.

E.A.R.L. du Domaine de Mirail 32700 Lectoure France  
Tél. 06.14.61.25.42 / 05.62.68.82.52 – Fax. 05.62.68.53.96  
[www.domainedemirail.com](http://www.domainedemirail.com)