

Fabien et Amélie FAGET - Viticulteurs

➤ **L'Exploitation**

Créée en 2018 par **Amélie et Fabien FAGET**, viticulteurs. Sur les coteaux du Bas-Armagnac, **les vignes du Domaine** s'étendent sur **55 ha**.

Terroir : Argilo-siliceux et sables fauves

Age moyen du vignoble : 20 ans

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépage : 100% Chardonnay

Domaine Les 4 Cygnes – Chardonnay – Blanc Sec

➤ **Vinification**

Vendange de nuit, pressurage pneumatique, soin apporté lors des transferts sous gaz inerte afin de limiter l'oxydation des jus, macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse températures et élevage sur lies fines.

➤ **Dégustation**

Ce vin s'exprime au nez par des notes de fleurs et de fruits à chair blanches. La bouche est ample et équilibrée avec une très belle longueur

➤ **Accords mets**

Un vin à partager à l'apéritif, avec des crustacés, poissons ou encore des viandes blanches.

➤ **Température de service** : < 10°C

➤ **Potentiel de Garde** : A boire dans l'année

➤ **Taux d'Alcool** : 11.5 % Vol.Alc.

