HERREBOUC - TARIF PUBLIC TTC 2021

Gamme	L'ESPRIT DE HERREBOUC - Macération courte & élevage court en cuves				LES SINGULIÈRES - Elevage long en fûts de chêne			
Cuvée	BLANC SEC	ROSÉ	ROUGE	BLANC MOELLEUX	BLANC SEC	ROUGE	ROUGE	BLANC MOELLEUX
Millésime	2020	2020	2020	2019	2013	2007	2012	2017
Assemblage	Sauvignon gris 75% Ugni Blanc 25%	Tannat 60% Cabernet Sauvignon 40%	Tannat 45 % Cabernet Sauvignon 45% Cabernet Franc 10%	Sauvignon gris 55% Ugni Blanc 20% Gros Manseng 20% Petit Manseng 5 %	Colombard 65% Ugni Blanc 30% Gros Manseng 5%	Merlot 90 % Cabernet Sauvignon 10%	Merlot 60% Tannat 40%	Gros Manseng 60% Ugni Blanc 40%
Visuel					LES SINGULIERES	LES SINGULIERES	LES SINGULIERES	LES SINGULIERES
Labellisation	VIN BIOLOGIQUE	DEMETER	DEMETER	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	1ere année conversion	-	VIN BIOLOGIQUE
Appellation	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne	Vin de France	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne	Vin de France
Contenance	75cl	75cl	75cl	75cl	75cl	75cl	75cl	75cl
Quelques mots	Elevé sur lies, **ample**, aux notes d'agrumes, de fruits blanc d'**été**, et mentholées. Vin frais d'**apéritif.**	Rosé de pressée. **Léger** et très agréable, aux notes délicates de fruits rouges dont la **fraise.** **Apéritif** et repas d'été.	Cuvée **gourmande**, très légèrement charpentée, aux notes lactiques, de **fruits rouges** et d'**épices**. Elle appelle fromages et charcuteries !	Elevé sur lies, **ample**, minéral, aux notes de **fruits blancs** d'été, melon Sucré léger et frais. Vin d'**apéritif** - cocktail.	Elevage 36 mois en fûts **Puissant,** élégant et **expressif**, aux notes toastées, fumées, **grillées**, légèrement whisky et orange confite.	Elevage 18 mois en fûts **Elégant** et **souple** au boisé fondu et discret. Notes de petits **fruits noirs**, thym et poivre.	Elevage 36 mois en fûts **Riche** et **complexe**, aux tanins soyeux, notes de tabac, thym, poivre et kirch et cacao. Souple et **long en bouche.**	Elevé 10 mois en fûts neufs, minéral, **puissant** et riche, d'une belle fraîcheur, aux notes de vanille, **banane,** fruits exotiques, épicé et **toasté**
Stade d'évolution de 1 à 5 jeunesse 1-2 maturité 3-4-5 déclin 6	Jeunesse 2	Jeunesse 2	Jeunesse 2	Maturité 3	Maturité 3	Maturité 4	Maturité 4	Maturité 3
Garde à partir de maintenant	3 à 5 ans	1 à 2 ans	6 à 8 ans	4 à 6 ans	6 à 8 ans	3 à 5 ans	4 à 6 ans	6 à 8 ans
Sucres en g/l	0,29	1,14	0	16	0	0	0	40
% Vol.	13,5	12	13,5	13,5	12,5	12,5	14,5	13,5
Vendanges	Mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles
Levures	Indigènes	Indigènes	Indigènes	Indigènes	LSA neutres	LSA neutres	LSA neutres	Indigènes
SO2T mg/l DEM/AB/CONV	90 < 102 < 150 / 200	80 < 90 /150 / 200	34 < 70 /100 / 150	94 < 130 / 220 / 250	90 < 120 < 150 / 200	À renseigner	70 / 100 < 120 < 150	165 < 200 /270 / 300
Filtration			NON FILTRÉ					
Prix de vente public ttc €	8,00	8,00	8,00	8,00	17,50	15,00	19,50	23,00
Quantité commandée								

HERREBOUC - TARIF PUBLIC TTC 2021

Gamme	LES ESSENTIELLES - Vinification & élevage long en cuve							LES ESSENTIELLES
Cuvée	BLANC SEC	BLANC SEC	ROUGE	ROUGE	BLANC MOELLEUX	BLANC MOELLEUX	BLANC DOUX	BLANC DOUX
Millésime	2018	2016	2013	2017	2014	2012	2013	2015
Assemblage	Colombard 50% Ugni Blanc 30% Petit Manseng 15% Gros Manseng 5%	Colombard 33% Ugni Blanc 33% Gros Manseng 33%	Merlot 90% Cabernet Sauvignon 10%	Merlot 65 % Tannat 35 %	Sauvignon gris 35% Gros Manseng 20% Petit Manseng 20% Colombard UB 25%	Sauvignon gris 100%	Sauvignon gris 100%	Petit Manseng 33% Gros Manseng 33% Sauvignon gris 33%
Visuel	HERREBOUC LES ESSENTIELLES BLANC SEC	HERREBOUC LES ESSENTIELLES BLANC SEC	HERREBOUC LES ESSENTIELLES ROUGE	HERREBOUC LES ESSENTIELLES ROUGE	LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com	LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com	LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com	LE DOMAINE DE HERREBOUC www.herrebouc.com
Labellisation	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE	VIN BIOLOGIQUE
Appellation	IGP Côtes de Gascogne	Vin de France	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne	Vin de France	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne	IGP Côtes de Gascogne
Contenance	75cl	75cl	150cl	75cl	75cl	75cl	50cl	50cl
Quelques mots	Elevé sur lies, **ample,** d'une belle **fraîcheur** en bouche. Notes **minérales,** d'agrumes et de fruits secs. Vin de gastronomie.	Elevage sur lies, **malo-lactique** totale. **Charnu** et d'une grande profondeur, aux notes légèrement **beurrées**, minérales, de fruits secs.	Nez **riche**, intense et délicat aux notes fruitées et épicées. **Harmonieux**, soyeux et structuré, la bouche est concentrée et **souple**.	**Puissant** et **soyeux**, sur des notes de torréfaction, de tabac et de fruits noirs. **Charpenté,** au corps affirmé, long en bouche. Carafage conseillé.	Assemblage **original** et typé, fruité et minéral, **riche** et délicatement sucré. Très élégant et parfaitement **équilibré** Vin d'accord et d'apéritif	**Original,** il vaut le détour pour ses notes **oxydatives** de caramel, réglisse et **noix.** Vin d'accord et d'amateur !	**Original, monocépage** aux notes **minérales** de pierre à fusil, cire, ananas coing et orange. Vin d'accord et d'apéritif.	Très **équilibré** sur son encépagement, un classique **gourmand** aux notes de miel, de **fruits exotiques** et d'agrumes.
Stade d'évolution de 1 à 5 jeunesse 1-2 maturité 3-4-5 déclin 6	Maturité 3	Maturité 4	Maturité 4	Jeunesse 2	Maturité 4	Maturité 4	Maturité 4	Maturité 3
Garde à partir de maintenant	4 à 6 ans	3 à 5 ans	3 à 5 ans	8 à 10 ans	3 à 5 ans	3 à 5 ans	3 à 5 ans	4 à 6 ans
Sucres en g/l	3,69	0	0	0	16,2	40	64	75
% Vol.	14	13	13,5	14	14	14	13	12
Vendanges	Mécaniques	Mécaniques	Manuelles & mécaniques	Mécaniques	Manuelles & mécaniques	Manuelles	Manuelles	Manuelles
Levures	Indigènes	Indigènes	LSA neutres	Indigènes	LSA neutres	LSA neutres	LSA neutres	LSA neutres
SO2T mg/l DEM/AB/CONV	90 < 101 < 170 / 200	90 < 125 < 150 / 200	40 < 70 /100 / 150	62 < 70 /100 / 150	130 < 155 < 220 / 250	165 < 200 / 270 / 300	112 < 200 / 270 / 300	94 < 200 / 270 / 300
Filtration								
Prix de vente public ttc €	11,00	11,00	23,00	14,00	14,00	11,00	13,00	16,00
Quantité commandée								