



ÉTÉ GASCON - ROSÉ DOUX

IGP - CÔTES DE GASCogne



Dégustation : Une belle couleur dynamique, pour un vin moelleux au nez d'agrumes et de fruits rouges. En bouche le sucre ne faiblit pas et est porté par la fraîcheur du fruit. La framboise, la pêche et le pamplemousse enrobés de fraîcheur et de douceur chatouillent le nez et caressent les papilles. Un véritable dessert à lui tout seul, à consommer frais, à tout moment.

Garde : Vin à boire dans les 2 à 3 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir entre 8 et 10° en apéritif, foie gras et dessert.

Cépages : Assemblage à base de Tannat. Merlot

Terroir: Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

Age moyen des vignes : 40 ans

Millésime Disponible : 2018

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles : Médaille d'Or au Concours Elle à Table 2017 (millésime 2016)

