



HARMONIE DE GASCOGNE

ROSÉ SEC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Âge de la
cuvée :

1ère cuvée en 2002

Cépages :

Le pourcentage des cépages varie suivant les millésimes en fonction de leur complémentarité et de l'état de maturité des différentes parcelles. En principe : 35% de Merlot, 20% de Tannat, 15% de Syrah, 15% de Cabernet Sauvignon, 10% de Malbec, 5% Pinot Noir

Terroir :

Argilo-calcaire et boulbène

Fumure :

Grâce à notre élevage bovin, les litières produites dans notre étable par notre troupeau de Blondes d'Aquitaine sont compostées. Au bout d'un an, ce compost naturel de fumier est mélangé à un tiers de marc de raisin composté et épandu dans les vignes à l'automne ou au printemps suivant. Cet apport d'éléments minéraux et surtout de matière organique est indispensable à la vie microbienne et à l'équilibre de nos sols, en complément d'une fertilisation classique. Nous réalisons un important travail d'analyse (sols, feuilles de vignes, baies de raisin, sarments) pour déterminer les besoins précis de chaque parcelle de vigne et ainsi raisonner l'amendement.

Travaux en
vert :

Pré-taille mécanique puis taille manuelle en hiver, paillage et épamprage manuels au printemps, rognages et effeuillages mécaniques en été.

Rendements : 75hl/ha



HARMONIE DE GASCOGNE ROSÉ SEC

- Vinification :** Macération pelliculaire à basse température de 6 à 12 heures et saignée pour les plus vieilles vignes. Pressurage pneumatique direct (séparation des vins de presse) pour les jeunes vignes qui rentrent en production, notamment les Tannat.
Débourage statique par le froid en cuves isothermes, stabulation sur bourbes fines à 3°C pendant deux semaines.
Fermentation par cépages en cuves inox thermo-régulées, à basse température La fermentation dure de 10 à 20 jours. Utilisation de levures indigènes et taux de sulfite bas.
- Elevage :** Sur lies fines allant de quelques semaines à plusieurs mois avec remise en suspension régulière. Un collage à l'argile précède la filtration de mise en bouteille.
- Potentiel de garde :** 18 mois qui suivent le millésime
- Dégustation :** Une teinte rosée légère et limpide. Un nez intense de fruits rouges, de violette et de rose. En bouche la fraîcheur et la rondeur des fruits s'entremêlent. Un vin à l'équilibre naturel, qui révèle la complexité de la Gascogne. A savourer frais en toute saison.
- Sucre résiduel :** 4,50 g/l
- Servir :** À 8 ou 10°C à l'apéritif, sur des pizzas, grillades, poissons, viandes....
- Prix de vente conseillé :** 5.75 €
- Réseau de distribution :** CHR, Cavistes, vente au domaine

