

CÔTES DE GASCOGNE IGP

FLORENBELLE ROSE

ROSE 75cl



Plaimont

Situé au cœur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étale depuis les contreforts pyrénéens jusqu'aux collines ondulantes de la Gascogne, sur des terroirs d'une richesse unique.

Un millier de vignerons, défendant l'esprit coopératif, se sont engagés dans une conduite précise de leur vigne tout en respectant au mieux l'environnement et leurs traditions séculaires.

Avec leurs différents cépages autochtones, leur savoir-faire et leur exigence, ils sont parvenus à sublimer les terroirs des appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint Mont et Côtes de Gascogne.

L'appellation

L'appellation Côtes de Gascogne s'étend sur des coteaux idéalement exposés entre les Pyrénées et l'Océan Atlantique. Un climat spécifique pour une expression aromatique optimale, avec l'alternance de journées douces et de nuits fraîches. L'influence de l'océan à l'ouest conjuguée à celle des Pyrénées au sud, garantit ensoleillement et absence de stress hydrique.

L'histoire du vin

Enracinée dans son terroir et fière de ses cépages autochtones, Florenbelle vous invite à la découverte de son caractère véritablement unique. Elle vous accompagnera en famille ou entre amis et transformera ces moments en instants uniques.

Le terroir

Influencé par l'océan atlantique à l'Ouest et par les Pyrénées au Sud, le microclimat particulier de la Gascogne détermine à lui seul la fraîcheur et la typicité aromatique des vins de la zone.

C'est sur l'ancien territoire de L'Armagnac tout entier que les vignes de Cabernets (Sauvignon ou Franc associées au Merlot (cépages qui ont parfois fait leur réputation loin du Sud-Ouest sans jamais renier leurs racines pyrénéennes) vont livrer toute leur fraîcheur aromatique et leur caractère digeste et élégant.

Les cépages

Cabernet Sauvignon
Merlot

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage, palissage, effeuillage précoce.

Le sol entre les rangs est travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des cépages à rosés. Une vigueur élevée du vignoble est entretenue pour privilégier la vivacité du fruit. Les rendements sont limités grâce à des travaux en vert précoces.

La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

Vinification

Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes puis vinifiés séparément.

Macération pelliculaire de 5 à 8 heures sur les Cabernets et 2 à 4 heures sur le Merlot.

Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux à l'abri de l'air et mise à l'écart systématique des moûts de presses.

Débourbage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 17 et 18°C pour favoriser une expression aromatique élégante. Absence de fermentation malolactique.

Elevage

L'élevage en cuve inox a pour objectif de préserver le potentiel aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée en maintenant, notamment, les vins à basse température, sur lies fines, jusqu'à leur mise en bouteille (6 à 8°C).

Potentiel de garde

1 an

Dégustation

Robe particulièrement pâle à reflets roses vifs.

Tendre et moderne, ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges frais (groseille, cassis) et ses notes d'agrumes. La finale fraîche et enrobée assure une grande digestibilité à l'ensemble.



Accords mets/vin

A l'apéritif, entrées, poissons et crustacés... ou pour tout un repas en toute simplicité.

C'est aussi un vin qui épouse parfaitement les cuisines du monde, notamment italienne, indienne ou asiatique !

Température de service

8/10°C

Le maître de chai

Cédric Garzuel



Directeur de la Cave de Condom, Cédric porte haut les couleurs des Côtes de Gascogne, « des vins modernes, fruités, toniques et originaux ». Son moment préféré dans la cave : « la dégustation horizontale du nouveau millésime. »

