

"THE BOLD GASCONY"

IGP Côtes de Gascogne 2021

Vin rouge - 11.5 %vol.



BUROSSE

Ce millésime se distingue par sa faible teneur en alcool. Tout en souplesse, c'est un vin passe partout.



CEPAGES

Tannat (60%), Cabernet-Sauvignon (30%) et Marselan (10%)



VINIFICATION

Vendange mécanique. Cuvaision courte et fermentation en cuve inox à 25°C afin de préserver tous les arômes de fruits frais. Macération copeaux de bois (chêne français) 30 jours. Filtration et mise en bouteille Février 2022.



DEGUSTATION

Magnifique robe rouge rubis.

Nez : finement boisé, vanillé

Bouche : fruité avec une belle vivacité. Structure tout en souplesse et légèreté.



ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 18°C. Ce vin est le compagnon idéal de vos piques niques et repas entre copains. Très bien avec la charcuterie et fromages de caractère, viandes rôties et grillées.

Accord idéal : plateau mixte fromage et magret séché



Identification bouteille :

Gencode : 3770009623209
Contenance : 75 cl
Poids : 1.15 kg

Identification carton :

Gencode : 3770009623285
Contenance : 6 x 75 cl
Poids : 7.15 kg
Dimensions : H 30.5 cm x L 24.5 x P 17

Identification Palette :

Contenance : 105 cartons
Poids : 775 kg
Dimensions :
H 170 cm x L 120 x P 80