

"THE BOLD GASCONY"

IGP Côtes de Gascogne 2022

Vin rouge - 13,5 %vol.



BUROSSE

Ce millésime ensoleillé séduit avec son côté fruité et chaleureux. Tout en souplesse, c'est un vin passe partout.



CEPAGES

Marselan (60%) et Manseng Noir (40%)



VINIFICATION

Vendange mécanique. Cuvaïson courte et fermentation en cuve inox à 23°C afin de préserver tous les arômes de fruits frais. Filtration et mise en bouteille Avril 2022.



DEGUSTATION

Magnifique robe rouge rubis.

Nez : Fruit mûr, expressif

Bouche : fruité avec une belle concentration. Structure tout en souplesse. Finale persistante.



ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 18°C. Ce vin est le compagnon idéal de 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 L120 x P 80