

COROLLE ROUGE

IGP COTES DE GASCOGNE

INFORMATION

Appellation : IGP COTES DE GASCOGNE

Cépage : Merlot/Cabernet Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Après une macération pelliculaire de plusieurs heures destinée à extraire les arômes, la vendange subit un pressurage pneumatique très doux au cours duquel plusieurs fractions de jus seront séparées. La fermentation est ensuite conduite à basse température (18°C) pendant une dizaine de jours. Après fermentation malolactique naturelle, les vins sont élevés en cuve inox à basse température.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : COTES DE GASCOGNE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe pourpre foncée aux reflets violacés. Nez complexe de fruits rouges et noirs, accompagné de notes plus fraîches, comme le menthol et le bourgeon de cassis. Bouche toute en rondeur. Le Merlot libère une belle sucrosité autour de sensations fruitées et le Cabernet Sauvignon vient donner du caractère en fin de bouche.

Nez : Robe pourpre foncée aux reflets violacés. Nez complexe de fruits rouges et noirs, accompagné de notes plus fraîches, comme le menthol et le bourgeon de cassis. Bouche toute en rondeur. Le Merlot libère une belle sucrosité autour de sensations fruitées et le Cabernet Sauvignon vient donner du caractère en fin de bouche.

Bouche : Robe pourpre foncée aux reflets violacés. Nez complexe de fruits rouges et noirs, accompagné



COROLLE ROUGE

IGP COTES DE GASCOGNE

de notes plus fraîches, comme le menthol et le bourgeon de cassis. Bouche toute en rondeur. Le Merlot libère une belle sucrosité autour de sensations fruitées et le Cabernet Sauvignon vient donner du caractère en fin de bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : À servir légèrement frais dès l'apéritif et tout au long du repas ; sur de la charcuterie, des pâtes fraîches, des salades d'été, des grillades.

Garde :

