

VINTUS
ECLATS DE RUBIS
Côtes de Gascogne
Merlot-Tannat



Vigneron : Sébastien Périssé.



ASSEMBLAGE (%) : 50% MERLOT, 50% TANNAT

AGE DES VIGNES (âge moyen) : 10/15 ans

VIGNOBLE – TERROIR : Situé à l'ouest du département du Gers, Domaine familial depuis 1900, 5 générations de vignerons se sont succédées produisant de l'Armagnac et du Floc depuis sa création, et des Côtes de Gascogne depuis 2001.

Sur les coteaux dominant l'Adour, plateaux avec Roche calcaire, boulbènes graveleuses., qui font la spécificité de ce terroir, Ses collines font face au Pyrénées et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel.

VINIFICATION : Vendange mécanique de fin septembre à la 1ère semaine d'octobre pour le merlot et 2 -ème semaine pour le Tannat. Égrappage et stabilisation de la température du raisin. Fermentation basse température à 18°, macération de 10/12 jours.

ELEVAGE : élevage en cuve.

DEGUSTATION : Couleur rouge rubis à rouge profond.

Aromatique, frais et fruité.

Une palette de saveurs pour ce vin de plaisir aux arômes de fruits rouges.

Sensation de fraîcheur et d'équilibre en finale.

Accord Mets et Vin :

Un vin de terroir qui accompagnera vos grillades, volailles et plateaux de fromages.

VINTUS
SAVEUR GASCOGNE
: www.saveur-gascogne.com