



## VINTUS

Côtes de Gascogne  
ROUGE

### Premier TERROIR

Vigneron : Sébastien Périssé.

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

**AGE DES VIGNES** (âge moyen) : 25/30 ans

**VIGNOBLE – TERROIR** : Situé à l'ouest du département du Gers, Domaine familial depuis 1900, 5 générations de vigneron 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, boubènes 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 cabernet

sauvignon. Égrappage et stabilisation de la température du raisin. Fermentation basse température à 18°, macération de 12 à 20 jours.

**ELEVAGE** : élevage en cuve .

**DEGUSTATION** : Couleur rouge rubis à rouge profond.

Nez de fruits rouges, légèrement épicé, intense et complexe.

Harmonieux et élégant en bouche, une belle présence de fruits murs,

Sensation de fraîcheur et d'équilibre en finale.

Accord Mets et Vin :

Un vin franc et authentique, qui accompagnera vos grillades, viandes rouges et plateaux de fromages.

VINTUS

SAVEUR GASCOGNE

: [www.saveur-gascogne.com](http://www.saveur-gascogne.com)