



VINTUS

Côtes de Gascogne

Rosé

Premier fruit

Vigneron : Sébastien Périssé.

ASSEMBLAGE (%) : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannât

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

SUCRE RESIDUEL : 10 gr/l de sucre

VIGNOBLE – TERROIR : Situé à l'ouest du département du Gers, Domaine familial depuis 1900, 5 générations de vigneronns 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 boulbènes et roche calcaire, qui fait la spécificité de ce terroir, Ses collines font face au Pyrénées et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel.

VINIFICATION : Vendange mécanique la 1 ère et 2 -ème semaine d'Octobre. Vendangé au lever du jour avec égrappage et stabilisation à froid de la température du raisin.

Vin de saignée après 12 heures de macération, fermentation basse température.

ELEVAGE : élevage sur lies 3 à 4 mois en cuve

DEGUSTATION : Couleur rose limpide, le nez intense livre des parfums de petits fruits rouges, framboise et fraise marqué par un coté bonbon Anglais.

La texture est savoureuse tenue par un élégant fruité.

La bouche affiche un bel équilibre toute en fraîcheur.

Accord Mets et Vin :

Apéritif, charcuterie, cuisine exotique et même sur un dessert

Servir à 8°

VINTUS

SAVEUR GASCOGNE

: www.saveur-gascogne.com