



I.G.P Côtes de Gascogne

DOMAINE GUILLAMAN

Rouge « Merlot-Cabernet »



Cépages : 85% Merlot, 15% Cabernet sauvignon

Terroir : Argilo calcaire

Rendement moyen : 70Hl/ha

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Vinification :

Vendanges réalisées autour de 20°C, fermentation alcoolique traditionnelle en cuve pendant 2 à 3 semaines sous température contrôlée, délestage hebdomadaire, pressurage pneumatique sans oxygène, fermentation malolactique en cuve, élevage sur lies fines pendant plusieurs mois.

Dégustation :

De couleur intense, le bouquet de fruits noirs et rouges bien mûrs est rehaussé par une touche cacaotée. Les tanins sont bien présents mais sans agressivité et ils soutiennent un palais soyeux et chaleureux.

Accord mets/vins :

Sur un plat exotique, un cassoulet ou un magret de canard.

A déguster tempéré, d'ici 4 ans.