





Rouge 2020

Cotes de Gascogne

Terroir: sols argilo-calcaire et argilo-graveleux.

Cépages: Merlot, Cabernet-franc, Cot et Tannat

Vinification: vendanges égrappées et foulée

vinifiés séparément en cuve de façon traditionnelle

avec remontages et délestages

assemblés avec des pourcentages précis. revu

chaque année.

## Dégustation:

Robe: rouge avec des reflets rubis

Nez: aromes de fruits rouges tels que cerises, mures..

Bouche: vin rouge jeune et fruité. Souple et équilibré

Servir: entre 12et 18°C en accompagnement d'apéritif, de

viandes rouges, de volailles, de charcuterie et de fromages...

Garde: A boire dans les 2 ans qui suit le millésime.