



VINTUS

REVES DE FRUITS

Côtes de Gascogne

Rosé

Vigneron : Sébastien Périssé.



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

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 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 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 clair

Rosé savoureux et expressif.

Notes élégantes florales et fruitées, bien structuré, complexité aromatique, en bouche un fruit frais avec une belle minéralité.

Une finale tout en fraîcheur.

Accord Mets et Vin :

Apéritif, poissons, charcuterie, grillades, cuisine exotique.

Servir à 8°

VINTUS

SAVEUR GASCOGNE

: www.saveur-gascogne.com