



Armagnacs, Côtes de Gascogne, Terroirs Landais

« LES TERRES BASSES DE LABALLE » ROSE - IGP COTES DE GASCOGNE



Terroirs :

Dépôts argilo-limoneux et siliceux en coteaux adoucis, constituent l'entité originale du Domaine. De cette sédimentation sont nés des sols à la fois doux et acides apportant finesse et minéralité

Cépages :

Cabernet Franc : 40%

Cabernet Sauvignon : 30 %

Merlot : 30%

Vinification :

- Égrappage
- Pressurage direct court pour avoir un jus clair
- Fermentation sous température contrôlée
- Stabilisation des vins par le froid

Consommation :

Servir frais, à consommer en apéritif et à table. Accompagne parfaitement la cuisine d'été, les grillades, les tapas, les salades, les fruits de mer. Vin léger en alcool assez facile à accorder.

Dégustation :

Une belle robe rose pastel, un nez subtil et intense sur des notes de bonbon anglais et de fruits blancs.

L'attaque en bouche est fraîche, la bouche ronde avec une belle sucrésité. La finale développe des arômes gourmands de fruits des bois, de cassis et de bonbon.

Conservation :

Au frais dans un endroit sombre il exprimera son plein potentiel au cours de l'année suivant le millésime.

