



Armagnacs, Côtes de Gascogne, Terroirs Landais

## « LES TERRES BASSES DE LABALLE » ROUGE - IGP COTES DE GASCOGNE



### Terroirs :

Les vignobles sont situés en terre de Gascogne, sur des coteaux ensoleillés et des sols argilo-calcaires.

### Cépages :

Merlot 50 % , Cabernet Sauvignon 25 % et Tannat 25 %

### Vinification :

La macération de 10 à 12 jours à température contrôlée (entre 22°C) permet d'associer structure et potentiel aromatique. L'élevage en cuve dure 6 mois. Mise en bouteille au terme de l'élevage.

### Consommation :

L'équilibre de ce vin lui permet de s'associer agréablement avec différents styles de cuisine des tapas, ou des plats un peu épicé comme des grillades poivrées de la cuisine exotique au curry... Vin léger facile à boire pas forcément rustique mais avec tout de même un coté bistrot.

Le servir entre 15 et 16° C.

### Dégustation :

Robe rouge cerise burlat, nez expressif et complexe sur le cassis, légèrement mentholé et épicé.

La bouche est ronde avec une bonne structure et développe des notes de fruits rouges et d'épices.

### Conservation :

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

**Récompense : 2 étoiles** au Guide Hachette 2014 –  
Millésime 2011

