



HARMONIE DE GASCOGNE ROUGE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Dégustation : D'une robe rouge rubis, ce vin au nez de fruits noirs et de violette, nous offre une bouche voluptueuse, avec des notes de fruits rouges mûris à point, et des tanins souples. D'une structure toute en finesse, il accompagnera à merveille viande rouge, plateau de fromage, assiette de charcuterie.

Garde : Vin à déguster entre 1 et 3 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir de 12 à 18° en accompagnement d'apéritif, de viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, ainsi que sur les fromages.

Cépages : Ce vin est le fruit de l'assemblage de cépages locaux : Merlot, Tannat, Cabernet et Malbec ; de Syrah, avec une touche de Pinot Noir.

Terroir: Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boubènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

Age moyen des vignes : 27 ans

Millésime Disponible : 2020

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières Médailles : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2021
Médaille d'Or au Concours Des Vins du Sud Ouest 2019
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2019





HARMONIE DE GASCOGNE RED WINE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Tasting note :

With a ruby red color, this wine with a nose of black fruits and violets, offers us a voluptuous mouth, with notes of perfectly ripe red fruits, and supple tannins. With a very finesse structure, it will go wonderfully with red meat, cheese platter, cold meats. To drink within 1-3 years following the vintage.

Ageing :

12 - 18° C for the aperitif, grilled-red and white meats, as well as on cheeses.

Serve with :

Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Pinot Noir.

Grapes :

2020

Vintage :

Medals :

