

Domaine de Laxé

Côtes de Gascogne



Gamme Tradition - Rouge 2017



Appellation

IGP Côtes de Gascogne

Terroir

Sol argilo-calcaire

Cépages

50% Tannat
50% Merlot

Dégustation

Robe : Rouge grenat d'une belle intensité

Nez : Fraise, cassis & épices

Bouche : Légèrement corsé, un vin rond et équilibré

Température de service : 18-20°C

Pour une dégustation optimale, carafier une ou deux heures avant le service.

Type

Vin rouge

Mode de viticulture

Conversion vers l'Agriculture Biologique
Compost bio
travail intercep
Vendange mécanique de nuit

Teneur en alcool

13°

Vinification

Vinification en cuve inox thermo-régulée.
Macération 15 jours avec deux longs remontages par jour
Fermentation à 25/27°C
Réduction dose sulfite

Garde

A boire dans les deux ans

Volume :

500 HL – 37 500 bouteilles

Le caractère du Tannat, la rondeur et les arômes de fruits rouges du Merlot, font de notre Rouge Tradition un vin typique du Sud-Ouest. Souple & structuré, il accompagnera avec délice tous vos repas.

Contact

E-mail : contact@domaine-laxe.com

SARL ESTRADÉ WINE DISTRIBUTION – domaine de Laxé – FOURCES 32250 – FRANCE

Tel/fax +33.5.62.29.42.49

www.domaine-laxe.com