

# COROLLE ROSE

## IGP COTES DE GASCOGNE

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP COTES DE GASCOGNE

**Cépage :** Cabernet Sauvignon

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Après une macération pelliculaire de plusieurs heures destinée à extraire les arômes, la vendange subit un pressurage pneumatique très doux au cours duquel plusieurs fractions de jus seront séparées. La fermentation est ensuite conduite à basse température (18°C) pendant une dizaine de jours. Le vin, après un premier soutirage, va subir un élevage sur lies fines régulièrement remises en suspension. Cette technique permet de conserver une grande fraîcheur aromatique tout en donnant au vin du volume et du gras.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** COTES DE GASCOGNE

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe rose pâle tirant sur des reflets bleutés. Nez très intense, mêlant des notes de framboise et de mûre avec des arômes de pamplemousse ; également le bourgeon de cassis, venu du Cabernet Sauvignon. En bouche, l'attaque est tendue, fraîche et gourmande. Quelques notes de bonbon à la fraise viennent agrémenter la finale.

**Nez :** Robe rose pâle tirant sur des reflets bleutés. Nez très intense, mêlant des notes de framboise et de mûre avec des arômes de pamplemousse ; également le bourgeon de cassis, venu du Cabernet Sauvignon. En bouche, l'attaque est tendue, fraîche et gourmande. Quelques notes de bonbon à la fraise viennent agrémenter la finale.

**Bouche :** Robe rose pâle tirant sur des reflets bleutés. Nez très intense, mêlant des notes de framboise et de mûre avec des arômes de pamplemousse ; également



# COROLLE ROSE

## IGP COTES DE GASCOGNE

le bourgeon de cassis, venu du Cabernet Sauvignon. En bouche, l'attaque est tendue, fraîche et gourmande. Quelques notes de bonbon à la fraise viennent agrémenter la finale.

### **SERVICE & CONSERVATION**

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :**

Idéal à une terrasse de café pour l'apéritif.

Convivial entre amis autour d'une soirée Tapas (jambon, tortilla, tapenade).

Formidable avec des tranches fines de fromage de brebis.

**Garde :**

