



N°1
Fût de chêne



N° 1

2010

Vin avec Indication Géographique Protégée (IGP)

Côtes de Gascogne Rouge

LA VIGNE

Vignes d'environ 15 ans récoltées en octobre
Sélection de parcelles
Rendement de 60 hl/ha

SOLS ET VITICULTURE

Le N°1 est issu de sols argilo-calcaire exposés sud/sud-ouest. Ils lui confèrent son caractère.

ŒNOLOGIE

Egrappage à 100 %
Cuvaision et fermentation alcoolique de 10 jours à 30 °C
Fermentation malolactique en cuve
Elevage en fût de chêne français pendant 12 mois, 80 % en barrique neuve
Filtration minimum

DEGUSTATION

Le N° 1 à une robe soutenue aux reflets grenat. Il possède un nez intense de fruits rouges (cassis) légèrement boisé.
Sa bouche, d'une attaque franche et ronde aux notes de fruits rouges, vous révèle une charpente douce aux tannins bien fondus.

A boire sur viandes rouges, gibiers et fromages
Température de service : 17°C
Garde : 4 ans

DETAILS TECHNIQUES

Assemblage : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon

13.5 % d'alcool

Ph : 3.6

Acidité Totale : 3.7

Sucre résiduel : inférieur à 2 g/L