



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.

Rouge 1

APPELLATION : IGP Côtes de Gascogne

DESIGNATION : Domaine de Papolle Rouge

CEPAGES :

Syrah 50%

Merlot 50%

ASPECT VISUEL :

Robe rubis assez claire et brillante.

ASPECT OLFACTIF :

Nez fin et complexe aux notes de fruits rouges (fraise, cassis) et délicatement vanillé.

ASPECT GUSTATIF :

Bouche très souple, fraîche et fruitée. Le vin développe une belle longueur en bouche sur des notes de fruits rouges frais.

ACCOMPANIMENTS :

Ce vin, accompagnera tous vos plats légers, grillades, salades, fromages. Peut également être servi frais en apéritif.

CONSERVATION :

A boire dans les 12 mois pour avoir la garantie de ses arômes de jeunesse. A conserver couché dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 16/18°C

VINIFICATION :

Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges de nuit à pleine maturité, avec égrappage. Thermovinification (chauffage vendange à 75°C) + Macération 12h avant pressurage. Fermentation de 10 à 15 jours avec une extraction douce. La température de fermentation est régulée afin de favoriser les arômes fruités.

PACKAGING

Bouteille de type Bordelaise haute teinte feuille morte (contenance 75 cl). Etiquette papier structuré noir avec Marque en couleur + vernis gonflant. Bouchon synthétique Nomacork personnalisé et 100% recyclable + Capsule noire en complexe aluminium lourd.

Ce vin est livré :

- en palette EUR (dimension : 80 x 120 cm) de 100 cartons x 6 bouteilles, 4 couches x 25 cartons, 600 cols.

- en palette type VMF (dimension : 100 x 120 cm) de 56 cartons x 12 bouteilles, 4 couches x 14 cartons, 672 cols.



Gencod Bouteille
3399 511 000 201