

Domaine Horgelus Côtes de Gascogne



Rosé

Fruit de l'assemblage du Merlot, du Cabernet et du Tannat, ce rosé dévoile un bouquet intense et complexe composé de notes gourmandes de fraise des bois, d'agrumes et de bourgeons de cassis. Cette cuvée souple et séduisante accompagnera à merveille les tapas et grillades des beaux jours, à l'ombre d'une tonnelle et bercé par le chant des cigales...

Cépages : 35% Merlot, 35% Cabernet, 30% Tannat

Terroir : Argiles pour le Tannat, limono-sablonneux pour le Merlot et le Cabernet

Rendement : 65 hl/ha

Vendanges : entre le 25 septembre et le 10 octobre

Degré : 11,5 %vol.

Sucres résiduels : 6,5 g/L.

Consommation : dans les 2 ans

DOMAINE
HORGELUS

FAMILLE LE MENN

VINS DE GASCOGNE & ARMAGNACS