

LES HAUTS DE GUILLAMAN

TERROIR

Région : Sud-Ouest (France)

Appellation : Côtes-de-Gascogne

Sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

VIN

Cépages : 100% Merlot

Degré : 14,5%

VINIFICATION : Levures indigènes, fermentation avec macération pelliculaire complète, pressurage doux, fermentation malolactique. Elevage de 18 mois en fûts de chêne français Taransaud. Vin non filtré.

DEGUSTATION

Un Merlot parcellaire complexe et puissant, aux arômes de fruits rouges mûrs, fèves de cacao torréfiées, vanille, épices. Bouche dense et ronde, tannins souples fondus, belle longueur avec des notes mentholées en finale.

Vin de garde: 5 à 10 ans.

ACCORD

Un magret de canard grillé au feu de bois juste assaisonné de fleur de sel, une volaille marinée aux morilles, un camembert farci d'abricots & amandes rôti au barbecue.

PACKAGING

Bouchon

Carton de 6 bouteilles couchées

Contre-étiquette FR & EN

