



Encépagement

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat, Malbec, Pinot Noir

Conduite du vignoble et vinification / *Wine Production*

Macération pelliculaire à basse température de 6 à 12 heures et saignée pour les plus vieilles vignes. Pressurage pneumatique direct (séparation des vins de presse) pour les jeunes vignes qui rentrent en production, notamment les Tannat.

Débouillage statique sévère par le froid en cuves isothermes, stabulation sur bourbes fines à 3°C pendant deux semaines. Fermentation par cépages en cuves inox thermo-régulées, à basse température avec des levures sélectionnées et multipliées pour assurer l'achèvement des fermentations. La fermentation dure de 10 à 20 jours.

Skin maceration at low temperature for 6 to 12 hours and saved for the oldest vines. Direct pneumatic pressing (separation of press wines) for young vines that return to production, notably the Tannat.

Severe static settling in isothermal vats, stalling on fine vats at 3 ° C for two weeks. Fermentation by vines in thermo-regulated stainless steel vats, at low temperature with selected and multiplied yeasts to ensure the completion of the fermentations. The fermentation lasts 10 to 20 days.



Note de dégustation/ *Wine Tasting*

De robe rose saumon légèrement pâle, le nez de ce rosé de Gascogne est très intense, très parfumé, caractérisé par la cerise, la menthe, la rhubarbe. Bouche joliment équilibrée, fraîche. Une belle harmonie entre les 6 cépages qui apportent chacun leurs qualités. Il s'accordera avec l'apéritif, les tartes salés, les grillades et les poissons.

With a pale salmon pink robe, the nose is intense, very perfumed, characterized by cherry, mint and rhubarb. mouth nicely well-balanced, fresh. A beautiful harmony between 6 grapes, each one bringing their own qualities. Perfect match with aperitif, pies, grilled fish & grilled meat.



Eco-Responsable/ *Eco-Friendly*

Vin issu d'une exploitation labellisée HVE 3 ~ Haute Valeur Environnementale valorisant des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. En outre, le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC, colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

Wine from a HVE 3 ~ High Environmental Value certified winery that promotes environmentally friendly practices. In addition, the packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule.