

Saint-Lannes Les Coquelicots

Côtes de Gascogne

INFORMATION

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Merlot

Alcool : 12% Vol.

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Récolte avec protection sous CO2.
Pressurage direct.
Stabulation à froid.
Vinification basse température.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Gascogne

Surface : 10 ha

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Semi-Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe rose pale, reflets roses.

Nez : Nez frais et fruité.

Bouche : Bouche fraîche et fruitée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins :

Apéritif, tapas, salades fraîches, pizzas.

Garde :