



## HARMONIE DE GASCOGNE ROUGE

### IGP - CÔTES DE GASCOGNE



**Dégustation :** D'une robe rouge rubis, ce vin au nez de fruits noirs et de violette, nous offre une bouche voluptueuse, avec des notes de fruits rouges mûris à point, et des tanins souples. D'une structure toute en finesse, il accompagnera à merveille viande rouge, plateau de fromage, assiette de charcuterie.

**Garde :** Vin à déguster entre 1 et 3 ans qui suivent le millésime.

**Servir :** Servir de 12 à 18° en accompagnement d'apéritif, de viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, ainsi que sur les fromages.

**Cépages :** Ce vin est le fruit de l'assemblage de cépages locaux : Merlot, Tannat, Cabernet et Malbec ; de Syrah, avec une touche de Pinot Noir.

**Terroir:** Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes ( argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

**Age moyen des vignes :** 27 ans

**Millésime Disponible :** 2020

**Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3

**Dernières Médailles :** Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2021  
Médaille d'Or au Concours Des Vins du Sud Ouest 2019  
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2019





## HARMONIE DE GASCOGNE RED WINE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE



**Tasting note :**

With a ruby red color, this wine with a nose of black fruits and violets, offers us a voluptuous mouth, with notes of perfectly ripe red fruits, and supple tannins. With a very finesse structure, it will go wonderfully with red meat, cheese platter, cold meats.  
To drink within 1-3 years following the vintage.

**Ageing :**

12 - 18° C for the aperitif, grilled-red and white meats, as well as on cheeses.

**Serve with :**

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

**Grapes :**

2020

**Vintage :**

**Medals :**

