



LES MARCOTTES - ROUGE IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Dégustation : Une robe d'un rouge soutenu avec de légers reflets violines. Un nez intense d'épices genièvre, girofle, viennent sublimer les fruits noirs cassis, mûres très présents dans ce bouquet. En bouche une attaque franche laisse place à une texture soyeuse et fondante. Un vin convivial et polyvalent qui s'accordera avec de nombreux plats. A déguster immédiatement pour les inconditionnels de cette cuvée ou à garder quelques mois, voire quelques années pour apprécier pleinement ses qualités de garde !

Garde : Aussi bien jeune qu'après une dizaine d'années en cave.

Servir : Servir chambré. A déguster au cours d'un repas convivial pour accompagner des viandes rouges ou un cassoulet au confit de canard.

Cépages : Vieilles vignes de Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon.

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

Age moyen des vignes : 40 ans

Millésime Disponible : 2018 - Disponible en bouteille 75cl, 50cl, en 1.5L et 3L

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles : Médaille d'Argent au Concours Des Vignerons Indépendants 2019





LES MARCOTTES - RED
IGP - CÔTES DE GASCOGNE



Tasting note : A dark and deep red colour. An intense nose marked by black fruits and particularly blackcurrant and blackberry. In the mouth the tannins are soft and silky, with a fruity sweetness and some cocoa flavours.

To taste immediately for the fans of this cuvée or to keep a few months or even a few years to fully appreciate its qualities of care!

Ageing : To drink within 8-10 years following the vintage.

Serve with : Enjoy with a friendly meal with red meats or duck confit or cassoulet.

Grapes : Tannat, Merlot and Cabernet Sauvignon

Vintage : 2018

Available in 75 cl, 50cl bottle, 1.5L and 3L

Medals :

