



RÉSERVE FAMILLE BÉRAUT

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : Vêtu d'une robe grenat foncée aux reflets brillants, les fruits rouges, le poivre et le cacao font leur apparition dans une harmonie mêlant fruits et épices. Sa belle charpente se développe autour de tanins ronds donnant une sensation de boisé fin et on notera une finale réglissée agréable.

Garde : Jusqu'à 10 ans en cave.

Servir : Servir chambré. A déguster au cours d'un repas convivial pour accompagner un tournedos Rossini, une côte de bœuf ou du gibier.

Cépages :
2014 : Tannat-Cabernet- Sauvignon - Pinot Noir
2015 : Merlot-Tannat-Cabernet Sauvignon
2016 : Merlot-Tannat-Cabernet Sauvignon

Millésimes Disponibles : 2014 - 2015 - 2016

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 : 45 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Histoire : Le Reserve est issu des meilleurs cépages de l'année, voilà pourquoi l'assemblage change tous les ans.

Dernières Médailles : Médaille d'Argent au Concours Wine and Barrel 2016

