

Tendre

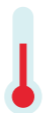
LE PETIT BALLON



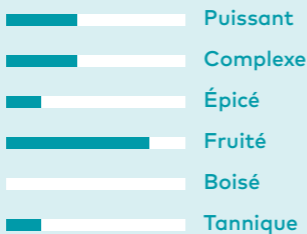
Domaine Les Remparts
Sur un R Gascon 2018
IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine Les Remparts Sur un R Gascon 2018 IGP CÔTES DE GASCOGNE

Tendre



SERVICE
16°C
CARAFAGE
½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Comme un air de fête avec ce Côtes de Gascogne !

Avec cette cuvée, nous nous trouvons dans la région du Ténarèze, dans le Gers, connue pour son armagnac floral et aérien. Ici, c'est une cuvée de vin issue de l'assemblage de merlot et de cabernet sauvignon que nous vous proposons. En « Haute Valeur Environnementale », cette cuvée à la robe tendre et au fruité gouleyant avec une pointe de virilité en finale est le vin de copains par excellence.

Domaine Les Remparts

Enraciné en Ténarèze sur les coteaux de Gascogne, le Domaine Les Remparts s'étend sur 120 hectares de vignes, pruniers et céréales. Silas Marcellin, aujourd'hui à la tête du domaine, perpétue un savoir-faire vigneron traditionnel à la vigne comme au chai. Ces méthodes transmises par les trois générations précédentes associées à des techniques de vinification modernes façonnent l'identité de la production du domaine en blanc, rouge, rosé et mœlleux.



Sud-Ouest 32100 Condom

PRIX ABONNÉ **5,90€** PRIX CONSTATÉ **7,50€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 16°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2022
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Chipolatas grillées,
écrasé de pommes de terre

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes blanches ou rouges grillées, rôties, en barbecue, viandes froides, charcuteries, foie gras de canard



FROMAGES

Tomme des Pyrénées, Ossau-Iraty, Bethmale, bleu de Bresse, Cantal, Saint-Nectaire



POISSONS

Matelote de lotte



PLATS VÉGÉTARIENS

Tagliatelles à l'arrabiata, poivrons et aubergines grillés

Détails



CÉPAGE(S)

Merlot,
cabernet franc



À DÉGUSTER AVANT

2022



CULTURE

Raisonnée



ALCOOL

13%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe rubis, jeune sur des reflets violets, mais plus tendre sur le bord du verre.



NEZ

Le nez est fin, gourmand, sur des notes de fruits rouges et noirs, et plus frais à l'aération.



BOUCHE

En bouche, le vin est gouleyant et croquant sur les mêmes notes de fruits avec une finale réglissée.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR5_MAI19_GRA