



Colina Oeste 2022

Vin de France

Agriculture Biologique - Certifié par FR BIO 10



75cl 13%vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien, commune de Beaucaire sur Baïse

Cépages : 1/3 Tannat, 1/3 Cot, 1/3 Merlot

Age des vignes : 50 ans

Soufre : <15mg/L

Viticulture : Agriculture biologique, travail du sol, ébourgeonnage, vendanges à la main, parcelle argilo-calcaire de la vallée de la Baïse orientée Ouest – Nord-Ouest, surplombée d'une forêt qui apporte sa fraîcheur lorsque la nuit tombe. Sur cette parcelle trois cépages du Sud-Ouest s'épanouissent pleinement.

Vinification : 60 % grappes entières, 40 % éraflées. Sans soufre, levures indigènes, élevage de 12 mois en fûts de chêne de 600L.

Couleur : Rouge pourpre avec un disque violet.

Nez : 2022 fut un millésime solaire, la pluie s'est faite désirée. Le nez présente des fruits confits.

Bouche : La bouche est puissante, l'élevage se révèle au travers de touches légèrement toastées.

Suggestion : Colina Oeste 2022 s'appréciera sur du gibier, un magret de canard. Il accompagnera parfaitement un faisan rôti et ses légumes croquants parfumés au safran de la Baïse.

Potentiel de garde : 8 ans

Température de service : 17°C

