



## **Colina Oeste 2012**

**IGP Côtes de Gascogne**

**75cl 13,5%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire

**Cépages** : 34% Tannat, 33% Côt, 33% Merlot

**Age moyen des vignes** : 35 ans

**Vinification** : Colina Oeste est une cuvée issue d'un très beau coteau argilo calcaire de la vallée de la Baïse orienté vers l'Ouest. Ce coteau 100% Ténarèze est surplombé d'une forêt qui apporte sa fraîcheur lorsque la nuit tombe. Sur cette parcelle trois cépages du Sud-Ouest s'épanouissent pleinement.

Les vieilles vignes de Tannat acquièrent une maturité optimale tout en apportant l'acidité nécessaire à la garde du vin. Le Côt (Malbec) enrichit l'assemblage de ses notes poivrées. Le Merlot apporte la rondeur et le fruit qui permettra de déguster cette cuvée dès ses premières années. Elevage de 12 mois en pièces de 600l.

**Couleur** : Rouge pourpre avec un disque violet, intense.

**Nez** : A l'ouverture le nez est dense de fruit. L'aération révèle des notes de poivre, de sauge, le fruit est tout en retenue.

**Bouche** : L'attaque est large, l'élevage se révèle au travers de touches légèrement toastées, la trame tannique offre des tanins fins. La bouche est longue complexe sur le fruit, supportée par une belle acidité qui permettra à ce vin d'accompagner des mets exigeants.

Une demi-heure de carafage avant service donnera toute son ampleur à ce vin démonstratif des terroirs de la Ténarèze.

**Suggestion** : Colina Oeste 2012 s'appréciera sur un faisan rôti et ses légumes croquants parfumés au safran de la Baïse.

**Potentiel de garde** : 8 ans

**Température de service** : 16°C

