



Colina Oeste 2013

IGP Côtes de Gascogne

Médaille Argent Paris 2015

75cl 13%vol

Sol : Argilo Calcaire

Cépages : 34% Tannat, 33% Cot, 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 Cot (Malbec) enrichit l'assemblage de ses notes épicées. 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 et de fruits rouges.

Bouche : La bouche est juteuse, l'élevage se révèle au travers de touches légèrement toastées, les tanins sont fins. La bouche est complexe sur le fruit, supportée par une belle acidité qui permettra à ce vin d'accompagner des mets exigeants.

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

Suggestion : Colina Oeste 2013 s'appréciera sur un faisan rôti et ses légumes croquants parfumés au safran de la Baïse. Ou tout simplement sur un magret de canard.

Potentiel de garde : 6 ans

Température de service : 17°C

