



## *Colina Oeste 2016*

**IGP Côtes de Gascogne**

**75cl 14%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire Burdigalien, commune Beaucaire sur Baïse

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

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Viticulture** : Agriculture sans herbicides ni produits de synthèse, travail du sol, ébourgeonnage. 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.

**Vinification** : 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. Élevage de 12 mois en pièces de 600l et 6 mois supplémentaires en cuve inox. 12 mois en bouteilles.

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

**Nez** : A l'ouverture le nez est légèrement fumé puis 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 2016 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** : 8 ans

**Température de service** : 17°C

