



Colina Oeste 2018

IGP Côtes de Gascogne

Produit en Conversion vers l'Agriculture Biologique

Certifié par FR BIO 10

75cl 13,5%vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien, commune Beaucaire sur Baïse

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

Age moyen des vignes : 45 ans

SO2 libre mg/l: 6

SO2 total mg/l: 20

Viticulture : Vignes en conversion Agriculture Biologique, 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 de la 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 : Fermentation spontanée, sans soufre, les vieilles vignes de Tannat apportent l'acidité nécessaire à la garde du vin. Le Cot (Malbec) enrichit l'assemblage de ses notes mentholés et épicées. Le Merlot apporte la rondeur et le fruit. Élevage de 12 mois en pièces de 600l et 6 mois supplémentaires en cuve inox. 18 mois en bouteilles.

Couleur : Rouge pourpre avec un disque violet, intense.

Nez : A l'ouverture le nez est légèrement fumé, mentholé, puis dense de fruit. L'aération révèle des notes de poivre et de fruits rouges.

Bouche : La bouche est fruité, l'élevage se révèle au travers de touches légèrement toastées, les tanins du tannat sont fermes dans ce millésime tardif. 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 2018 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 : 10 ans

