



Colina Oeste 2020

IGP Côtes de Gascogne

Produit issu de 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 des vignes : 50 ans

Soufre : <15mg/L

Viticulture : Agriculture biologique, 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 : Vendangée à la main, encuvée avec 50% de vendange entière. 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. Sans soufre, levures indigènes, élevage de 12 mois en demi muids de 600l.

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 2020 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

