

CUVEE ROUGE 2010

"IGP VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE "

Rouge

Propriétaire / Owner

Claire de Montesquiou

Cépages / Grape-Variety

80% Tannat

20% Merlot

Type de sol / Local soil

Argilo-sableux / sandy clay soil

Vinification

macération à froid, cuvaision courte, délestage complet, fermentation malolactique.

Cold and short maceration, malolactic fermentation

Alcool:

12 %vol

Température de consommation / Right temperature to drink

18°

Cararactéristique / character

Cet assemblage allie la rondeur du Merlot et la typicité gasconne du Tannat. Les tannats sont cependant très souples, provenant de vieilles vignes taillées court. Vin facile à boire.
This blend has the smoothness of the Merlot and the Gascon typicity of the Tannat. Though the tannats are supple : they are provided by old vines trimmed very short. Easy to drink.

Pour / Goes well with

viandes rouges, fromages
red meats and wih cheese

Conservation du vin / Preservation

< + 18°

Conditionnement / Packaging

Carton de 6 ou 12 bouteilles

Palettisation

palette EURO: 105 cartons de 6 bouteilles, soit 630 bouteilles

50 cartons de 12 bouteilles, soit 600 bouteilles

palette VMF: 70 cartons de 12 bouteilles, soit 840 bouteilles



Domaine d'Espérance 40240 Mauvezin d'Armagnac - France

Tél : 33(0)5.58.44.85.93 Fax : 33 (0) 558.44.87.15

E-mail :info@esperance.fr

site : www.esperance.fr