# Terroir Gascon - Côtes de Gascogne - Domaine Chiroulet

Prix: 11,55 €

**Catégories**: Côtes de Gascogne, Tous nos vins, Vins Rouges
**Mots-clés**: Gascogne Rouge
**Page**: https://www.avs-sa.be/produit/terroir-gascon-cotes-de-gascogne-domaine-chiroulet/

## En résumé

Terroir Gascon
Chiroulet : « Chiroula » en patois, « le vent qui siffle », le secret du domaine.
Cet assemblage, après une vinification traditionnelle, représente tout le travail prudent, mais déterminé en matière d'élevage sous bois.

## Description

Avec une entrée :

Magret fumé et séché sur une salade, vinaigrette à la framboise.

Avec le plat :

La fameuse garbure traditionnelle cuisine gasconne, les gibiers, les salmis de palombe, le civet de lièvre, une belle pièce de viande rouge, la côte de bœuf aux

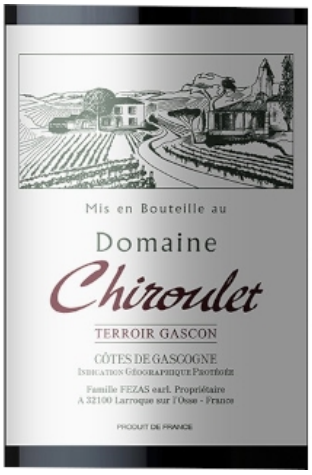
cèpes, le rôti de porc mariné au Floc rouge, ...

Avec le fromage :

pour les inconditionnels du rouge sur le fromage ; un fromage de la région Aquitaine bien affiné l'Ossau Iraty,

## Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Gascogne
- Nom du domaine: Domaine Chiroulet
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: IGP Côtes de Gascogne
- Millésime: 2019
- Cépage(s): 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Tannat
- Terroir: Ce vin est l’expression des sols argilo-calcaires accrochés à nos coteaux balayés par les vents, face aux Pyrénées.
- Œil: robe couleur pourpre, soutenue
- Nez: Fruits mûrs , bien épicés
- Bouche: bouche charnue et droite, une finale sur des tanins souples et réglissés, fèves de cacao ; belle longueur en bouche
- Degré en alcool: 13°
- Servir à température: 15° à 16°
- Ouvrir: Quelques heures auparavant
- Garde: 4 à 5 ans
- Elevage: Fût
- Type de vinification: fermentations en cuves ciment avec mace
´

ration de 21 jours

# Galerie photos