

Villa Brichot Tegula rosé IGP Côtes de Gascogne



Prix: 8,30 €

Catégories: [Côtes de Gascogne](#), [Tous nos vins](#), [Vins rosés](#)

Mots-clés: [Vin rosé de Gascogne](#), [Vin rosé sec](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/domaine-de-brichot-rose-igp-cotes-de-gascogne/>

En résumé

Un cru Gascon à boire en toute occasion avec les amis

Un rosé de caractère, agréable, aux saveurs du terroir gascon, à boire avec des amis, là où tout ce qui compte est le moment passé ensemble.

Description

Villa Brichot Tegula rosé IGP Côtes de Gascogne]

Le Domaine villa Brichot, IGP Côtes de Gascogne, est un cru gascon qui appartient à la Famille Fezas, également propriétaire du Domaine Chiroulet, elle présente ici :

Un beau Côtes de Gascogne rosé, un vin de soleil, excellent de l'apéritif jusqu'à la fin du repas !

Un beau vin de caractère pour ce Côtes de Gascogne rosé, qui ravira les amateurs de cuisine en terrasse, de l'apéritif au plat. Un Bel assemblage de vin de saignée

pour le Merlot et vin de pressurage pour le Cabernet Sauvignon. Il ne décevra pas !

Dégustation :] Œil :]

Rose saumoné.

Nez :]

Nez frais, agréable, bien fruité, bonbons anglais acidulés.

Bouche :]

Saveurs fraîches, fruitées et acidulées avec des parfums de groseilles, de framboises salivantes. Un vin d'apéritif qui évoque les vacances.

Entrées méridionales avec légumes :

Poissons grillés (rougets), Charcuteries, Salaisons.

Avec le plat :]

Viandes blanches grillées au barbecue, Tourte de Bœuf, Bœuf braisé aux carottes, Couscous, Pizzas...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Gascogne
- Nom du domaine: Domaine Brichot
- Type & couleur: Vin rosé
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: IGP Côtes de Gascogne
- Millésime: 2021
- Cépage(s): 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
- Terroir: Plateau argilo-calcaire , au sud-est à 170 m d'altitude, zone fraîche et ensoleillée
- Œil: Jolie robe rose saumon
- Nez: Fruité, Cuberdon, Bonbon anglais
- Degré en alcool: 12.5°
- Servir à température: 8° à 10°
- Type de vinification: assemblage de saignée de Merlot pour moitié et de

Cabernet Franc en pressurage direct pour l'autre moitié.

- Elevage: Cuve
- Bouche: Fruit : groseilles, Bonbon acidulé : sugus, salivant en bouche, rafraîchissant.

Galerie photos

