Villa Brichot Tegula rouge IGP Côtes de Gascogne



Prix: 8,10 € - 8,65 €

Catégories: Côtes de Gascogne, Tous nos vins, Vins Rouges
Mots-clés: Cru Gascon rouge, Vin de Pays Côtes de Gascogne
Page:
https://www.avs-sa.be/produit/villa-brichot-tegula-rouge-igp-cotes-de-gascogne/

Variantes

- Villa Brichot Tegula rouge IGP Côtes de Gascogne - 12 bouteilles et plus ()

- Villa Brichot Tegula rouge IGP Côtes de Gascogne - Moins de 12 bouteilles ()

En résumé

Le Domaine Villa Brichot, IGP Côte de Gascogne, appartient à la famille Fezas également propriétaire du Domaine Chiroulet. Les vignes sont situées sur un terroir appelé "Peyrusquet" reconnu pour donner fruit et fraîcheur à ses vins rouges.

Description

Villa Brichot rouge IGP Cotes de Gascogne]

Le Domaine Villa Brichot Tégula rouge est un cru gascon qui appartient à la Famille Fezas, également propriétaire du Domaine Chiroulet.

Les vignes sont situées sur un terroir appelé « Peyrusquet », à 170 m d'altitude, un plateau argilo-calcaire du quaternaire reconnu pour donner fruit et fraîcheur aux vins rouges.

Un vin rouge de plaisir au caractère purement gascon. Il présente des tanins de fruits souples avec une finale fraîche.

Dégustation :] **Œil :**]

Rouge brillant.

Nez :]

Nez frais, agréable, bien fruité et légèrement épicé.

Bouche :]

Bouche généreuse aux beaux tanins savoureux. Bel équilibre des trois cépages, assemblage fondu.

Avec l'entrée :]

Un boudin de canard sur son lit de pomme, Charcuteries sur planche, Salade périgourdine, Escargot à la catalane, Tourte au bœuf...

Avec le plat :]

Parmentier de canard, Cuisses de canard à l'orientale, Magret de canard aux pommes, Pizzas orientales, Axoa de veau, Couscous tunisien...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Gascogne
- Nom du domaine: Domaine Brichot
- Type & couleur: Vin rouge

- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Vin de Pays des Côtes de Gascogne
- Millésime: 2019
- Cépage(s): Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon
- Terroir: Situé à 170 m d’altitude, sur un plateau argilo-calcaire du quaternaire qui donne fruit et fraîcheur aux vins rouges.
- Garde: 3 à 5 ans
- Type de vinification: Macération de 10 jours à 25° max. pour garder les arômes.
- Elevage: Élevage de 12 mois sur lies fines, en foudre : affinage des tanins et minéralité du calcaire.
- Tarif quantité: 12 bouteilles et plus, Moins de 12 bouteilles

Galerie photos

