

## **COTES DE GASCOGNE Rouge Producteurs de Plaimont Rive Haute 'Merlot- Tannat'**

Voor de rode wijn heeft Plaimont gekozen voor de veel voorkomende druif 'Merlot' en de lokaal veel gebruikte 'Tannat'. 'Merlot' zorgt voor de zachte, fluwelige en sappige kant en de 'Tannat' voor de structuur en het zwarte fruit. Een verrassende combinatie die u absoluut iets gekoeld moet schenken (op zo'n 15 à 16 graden) om ten volle van zijn aangename fruitigheid te kunnen genieten. Een lichtvoetige rode wijn met toch de nodige mondvulling en structuur, waar u niet moet op wachten, hij is nu al heerlijk lekker en kan nog tot zijn derde jaar bewaard blijven. Heel lekker bij alle niet te zware gerechten en pasta's!

<b>Artikelnummer:</b>	746H
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Vin de Pays
<b>Appelatie:</b>	Vin de Pays des Côtes de Gascogne
<b>Druivensoort:</b>	Merlot Tannat
<b>Alcohol:</b>	13%

## **COTES DE GASCOGNE Rive Haute 'Merlot-Tannat' Prod.de Plaimon**

Pour le rouge, les Producteurs de Plaimont ont opté pour le célèbre merlot et le tannat, cépage indigène. Le merlot donne des vins tendres, séveux et veloutés, tandis que le tannat confère au vin sa structure et sa dominance de fruits noirs. Un assemblage surprenant qui doit absolument être servi légèrement refroidi (15-16 degrés maximum) pour mettre en valeur son délicieux caractère fruité. Un rouge aérien, plein et structuré, que vous ne devez pas attendre, tellement agréable il est déjà aujourd'hui ! A ne pas garder plus de trois ans. Sera le compagnon idéal de vos plats légers et des pâtes !

<b>N°:</b>	746H
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Vin de Pays
<b>Appellation:</b>	Vin de Pays des Côtes de Gascogne
<b>Cépage:</b>	Merlot Tannat
<b>Alcohol:</b>	13%