

Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



Domaine de

Papolle

Rouge

Côtes de Gascogne Indication Geographique Protégée

CEPAGES : Syrah 50%, Merlot 50%.

ASPECT VISUEL : Robe rubis assez claire et brillante.

ASPECT OLFACTIF : Nez fin et complexe aux notes de fruits rouges (fraise, cassis) et d'épices (poivre, vanille).

ASPECT GUSTATIF : Bouche très souple, fraîche et fruitée. Le vin développe une belle longueur en bouche sur des notes de fruits des bois & d'épices.

ACCORDS : Ce vin, rond, fruité & légèrement épicé accompagnera tous vos apéritifs, plats légers, viandes blanches ou rosés, grillées

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 16/18°C

VINIFICATION : Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges de nuit à pleine maturité. Macération et fermentation après égrappage de 10 à 15 jours avec une extraction douce. La température de fermentation est régulée afin de favoriser les arômes fruités.

CONSERVATION : A boire dans les 18 mois pour avoir la garantie de ses arômes de jeunesse. A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

