# Jardins de Gascogne Rosé, IGP de Gascogne




*Issu du pays de l'Armagnac dans le Gers où les vignes sont conduites en culture raisonnée, une vinification moderne permet aujourd'hui la production de rosés excellents.*

**Origine:** Le vignoble s'étend autour de Condom, là où se trouve la cave hypermoderne géré par Cédric Garzuel. Cédric, porte haut les couleurs des Côtes de Gascogne, « des vins modernes, fruités, toniques et originaux et vous verrez ce que ce modeste vin peut apporter comme plaisir, d'ailleurs, les Jardins de Gascogne évoquent à la fraîcheur, la naturalité et la convivialité, typique des vins de cette région. Il y règle un climat océanique tempéré avec des étés chauds, et de fortes amptitudes termiques entre la nuit et le jour. Les sols argilo-calcaires et limono-argileux offrent un bon drainage. Le relief doux et les bonnes expositions favorisent une maturation optimale des raisins.

**Encépagement:** 50% cabernet-sauvignon & 50% merlot

**Vinification:** Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 2 à 3 heures sur les cabernets et seulement 1 à 2 heures sur le merlot, fonction de la vitesse de libération de la couleur par les pellicules. Vient ensuite l'extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux à l'abri de l'air. Puis réincorporation partielle des meilleurs moûts de presses. Débourbage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 16°C pour optimiser l'expression aromatique. Absence de fermentation malolactique. L'élevage en cuve inox a pour objectif de préserver le potentiel aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée en maintenant, notamment, les vins à basse température (6 à 8°C), sur lies fines bâtonnées, jusqu'à leur mise en bouteille.

**Dégustation:** Ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges (framboise) et ses notes de banane. La finale équilibrée et enrobée, en fait un vin joyeux et gourmand.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 8-10 °C

**Association mets:** Un rosé pour tout un repas en toute simplicité.