Jardins de Gascogne Rouge, IGP de Gascogne



Les vignerons se sont engagés à une conduite précise de la vigne, respectant au mieux l'environnement et leurs traditions séculaires de ce doux pays gascon.

Origine: La Gascogne est une belle région que traverse la route de Saint-Jacques de Compostelle où, de vallon en colline, les sols varient et offrent un mosaïque couleurs. Maraichères et céréalières sur les terres limono-argileux en bas des vallons et en haut des monts sur les sols plus pauvres et caillouteux croissent les vignes dont le vin était autrefois distillé en Armagnac. Ici, près de Condom règne un climat tempéré à influence océanique avec des étés chauds et une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit ce qui favorise la concentration des arômes. Les sols assurent un bon drainage, idéal pour la vigne. Il parait même que le merlot est originaire de Gascogne ! Le relief ondulé et les expositions variées permet à chaque vigne de trouver son confort.

Encépagement: 55% merlot & 45% cabernet sauvignon

Vinification: Les merlots puis les cabernets récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. L'extraction est assurée par des remontages légers assurant e.a. le lessivage de la couleur. La macération totale n'excède jamais 10 jours pour favoriser la rondeur et la souplesse des tanins. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C. Il s'en suit la fermentation malolactique naturelle. L'élevage court se garde exclusivement en cuves et la mise en bouteille est précoce pour rester au plus près du fruité du raisin.

Dégustation: Il est rond et gourmand, ce vin d'expression moderne est bien équilibré, avec des arômes de fruits rouges lactés (yaourt cerise et framboise) et d'épices fraîches. La finale souple et enrobée assure un grand moment de plaisir simple.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagnera avec simplicité tous les plats qui font les bons moments de la vie (barbecue, pizza napolitaine ou pâtes al dente, magret de canard).

- Poulet « basquaise »
- Boulettes, sauce tomate
- Rôti de dindonneau
- ...