Papa Roc, IGP de Gascogne rouge



Paparòc qui signifie coquelicot en gascon a été conçu pour de moments décontractés sans se prendre la tête. Il et généreux alliant légèreté fruité et souplesse pour un plaisir immédiat. Servi frais, Il séduit par sa robe rouge clair et ses arômes de petits fruits rouges, parfait pour les moments de convivialité et les apéritifs improvisés.

Origine: Issu des coteaux ensoleillés des Côtes de Gascogne, entre Pyrénées et océan Atlantique, ce vin bénéficie d'un climat océanique tempéré, marqué par des journées douces et des nuits fraîches. Les sols, souvent caillouteux ou argileux, et l'influence de l'océan favorisent une maturité optimale des raisins, garantissant des vins fruités et accessibles.

Encépagement: Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot & Malbec

Vinification: Ce vin est élaboré principalement à partir des cépages Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot et parfois Malbec. Les raisins subissent une macération courte de 12 à 24 heures pour extraire délicatement leurs arômes, suivie d'une fermentation en cuve inox pendant 3 à 4 jours. L'assemblage final donne naissance à un vin souple, aux tannins fondus et à l'expression fruitée.

Dégustation: Sa robe rouge claire, aux reflets carmins, annonce un nez dominé par des notes de fruits rouges frais et une touche florale. En bouche, il offre une belle fraîcheur, des tanins légers et une finale tendre, où les arômes de framboise et de cerise s'expriment avec gourmandise.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des grillades, des planches de charcuterie, des burgers ou des plats simples comme une quiche ou des frites maison. Il se déguste aussi très bien légèrement frais, autour de 10°C, pour sublimer les apéritifs entre amis.