# Jardins de Gascogne Rouge, IGP de Gascogne




*De wijnboeren zetten zich in voor een nauwkeurig beheer van de wijngaard, met respect voor het milieu en de eeuwenoude tradities eigen aan het prachtige Gascogne.*

**Oorsprong:** Gascogne is een prachtige regio, die wordt doorkruist door de route naar Santiago de Compostela, waar de bodems van vallei tot heuvel variëren en een mozaïek van kleuren bieden. Groente- en graangewassen groeien op de leemachtige kleigrond onderin de valleien, terwijl boven op de heuvels, op de armere steenachtige grond, wijnstokken groeien waarvan de wijn ooit werd gedistilleerd tot Armagnac. Hier, in de buurt van Condom, is het klimaat gematigd met een oceanische invloed, met warme zomers en een groot temperatuurverschil tussen dag en nacht, wat helpt om de aroma's te concentreren. De bodem zorgt voor een goede afwatering, ideaal voor de wijnstokken. Er wordt zelfs gezegd dat Merlot oorspronkelijk uit de Gascogne komt! Dankzij het golvende terrein en de gevarieerde ligging kan elke wijngaard zijn eigen comfortzone vinden.

**Druiven:** 55% merlot & 45% cabernet sauvignon

**Vinificatie:** De merlot en vervolgens de cabernet druiven, geoogst bij optimale rijpheid, worden apart gevinifieerd. De extractie gebeurt door licht opgieting om ervoor te zorgen dat de kleur wordt uitgewassen. De totale maceratie duurt nooit langer dan 10 dagen om de rondheid en soepelheid van de tannines te bevorderen. De alcoholische gistingstemperatuur wordt geregeld op ongeveer 26°C. Daarna volgt een natuurlijke malolactische gisting. De korte rijpingsperiode wordt uitsluitend in vaten gehouden en de wijn wordt vroeg gebotteld om zo dicht mogelijk bij de fruitigheid van de druiven te blijven.

**Degustatie:** Een soepele en smaakvolle rode met een modern karakter. Hij is goed in balans en vertoont fijne aroma's van rood fruit, lactose (kersen- en frambozenyoghurt) en verse kruiden. Een wijn met rijpe tannine en een ronde afdronk.

**Bewaarpotentieel:** Jong te drinken

**Ideale serveertemperatuur:** 16-18 °C

**Combinatie gerechten:** passend bij de geweldige momenten van eenvoudig plezier en smakelijke gerechten zoals barbecue, eendenborst, Napolitaanse pizza of pasta al dente.

- Kip op Baskische wijze
- Gehaktballen in tomatensaus
- Gebraden kalkoen
- ...