

DOMAINE de MIRAIL

Charles Hochman

■ SUD-OUEST FRANCE ■

CÔTES DE GASCOGNE IGP



DOMAINE DE MIRAIL

LE VIN BIO DE GASCOGNE

Peyrusquet 2010



CEPAGE

35% Merlot - 65% Cabernet-Sauvignon.

TERROIR

Peyrusquet.

VINIFICATION / ELEVAGE

Elevage de 18 mois en barriques neuves.



MISE EN BOUTEILLE

A partir de 24 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : soutenue et d'un rouge profond.

Nez : caractère vanillé, notes de fruits confiturés et de café torréfié.

Bouche : rondeur et douceur en attaque. La bouche est pleine, minérale et bien équilibrée avec une belle gamme aromatique.

CONSEIL DE SERVICE

Servir entre 15° et 18°.

Préparation à base de viande blanche.

POTENTIEL DE GARDE

15 ans.



E.A.R.L. du Domaine de Mirail 32700 Lectoure, France.

Contact : Charles-Antoine Hochman

Tel : +33(0)5.62.68.82.52

Fax : +33(0)5.62.68.53.96

E-mail : c.hochman@wanadoo.fr

Site : www.domainedemirail.com