



AOP BEARN

DOMAINE LAPEYRE- GUILHEMAS

Rouge « Guilhemas »



Cépages : Tannat 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%

Vinification : Vendanges manuelles. Egrappage total, cuvaion de 12 à 18 jours. Fermentation de 27/28°C, élevage en cuves pour les cabernets, en fût de chêne pour le tannat, pendant 12 mois. Mise en bouteille après collage sans filtration.

Dégustation :

Robe rouge franc tirant sur le grenat. Nez plaisant de bigarreau intense à l'agitation, bouche aux arômes de cerises rehaussés en finale d'une touche épicée.

Servir à 17°C sur viandes blanches, volailles et confits

Garde 6 à 8 ans.