



# IGP COTES DE GASCOGNE

## Domaine Guillaman

### Rouge



Cépages : Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 20 ans

Sol : Côteaux argilo-calcaire

Rendement : 60 hl/ha

Vinification: Macération pelliculaire très courte  
Pressurage sous gaz inerte  
Fermentation malolactique immédiate  
Conservation du vin en cuve à 0°C pour faciliter la  
décantation

Vin non-filtré et non collé pour conserver un maximum de  
qualités aromatiques naturelles du vin.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

### Dégustation :

Robe intense aux reflets violets. Nez aromatique de fruits rouges frais.  
Vin jeune et fuité aux tanins souples.

### Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C) ou frais en apéritif, sur des tapas, charcuteries,  
volailles, viandes grillées, salades composés ou du fromage.