



Domaine de Polignac

VIN ROUGE - 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon « Pour un Arpent de Terre »

Caractéristiques

Millésime : 2020

Cépage : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

Degrés : 13,5%

Le mot de l'Artisan Vigneron

"Situés sur un terrain argilo calcaire très superficiel, les Cabernet Sauvignons et les Merlots qui composent ce vin lui confèrent deux particularités recherchées :

- Du fruit, présent en bouche et au nez.
- Des tanins, discrets mais suffisamment présents pour le structurer et lui donner du corps.

Les Merlots son vendangés 20 jours avant les Cabernet Sauvignons, et vinifiés l'un après l'autre dans la même cuve de fermentation.

Deux remontages journaliers et au moins deux délestages pendant la vinification sont nécessaires pour extraire la couleur, le fruit et les tanins des baies.

Il est à noter que les grappes sont éraflées pendant la vendange. Le vin, une fois fini, est décuvé dans un pressoir continu. La fermentation malo-lactique se déroule généralement en une dizaine de jours. Le vin est ensuite sous-tiré puis élevé dans une cuve en fibre de verre."



Domaine de Polignac
EARL Gratian
Lieu dit Polignac, 32330 Gondrin
06.73.26.38.55
contact@domainedepolignac.fr
www.domainepolignac.fr



Domaine de Polignac

VIN ROUGE - 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon « Pour un Arpent de Terre »

Notes de dégustation de Roselyne Pinos, notre Œnologue.



“Domaine de Polignac, Rouge 2020 :

Cet IGP rouge Côtes de Gascogne se présente avec une belle robe rubis, assez intense, aux reflets argentés.

Le premier nez révèle des arômes de réglisse, d'herbes séchées, menthe.

A l'agitation du verre viennent s'ajouter des notes de fruits rouges : cerise, griotte.

L'attaque en bouche est fruitée, avec de la sucrosité, puis on monte en puissance avec du volume, un peu de chaleur en finale, mais avec des tanins soyeux.

La fin de bouche est axée sur le fruit noir type mûre, cassis comoté, myrtille.

Servi autour de 14°C, il accompagnera avec bonheur de l'agneau grillé (et autres viandes), des fromages à pâte molle.”