

# ARAMIS ROUGE 2012



SOUPLE ET FRUITÉ  
NOUVEL ASSEMBLAGE - TANNAT ET SYRAH  
SAVOIR FAIRE FAMILIAL REVENDIQUÉ

---



- APPELLATION** Côtes de Gascogne
- TERROIR** Les vignobles sont situés en terre de Gascogne, pays de soleil et de mousquetaires. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés, et mis en bouteille par PIERRE LAPLACE.
- CÉPAGES** 60 % Tannat, 40 % Syrah.
- VINIFICATION** La macération de 10 à 12 jours à température contrôlée (entre 22 °C) permet d'associer structure et potentiel aromatique.
- ÉLEVAGE** L'élevage en cuve dure 6 mois. Mise en bouteille au terme de l'élevage.
- DÉGUSTATION** Couleur rubis aux reflets clairs et brillants. Nez expressif de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre...). Quelques touches d'épices et de poivron apportent une complexité aromatique très intéressante. La bouche est souple, élégante et fruitée. Les notes épicées, de violette et de mûre équilibrent bien la petite touche tannique qui donne à ce vin tout son esprit.
- ACCOMPAGNEMENT** L'équilibre de ce vin lui permet de s'associer agréablement avec différents styles de cuisine : traditionnelle, exotique ou italienne. À essayer (entre 15 et 16° C) sur une terrine de campagne et des côtes d'agneau grillées.