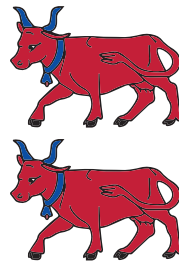


LES 2 VACHES ROUGES



100%
TANNAT



APPELLATION Vin de France

TERROIR Les vignobles sont situés dans le Piémont Pyrénéen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille Laplace.

CÉPAGE Tannat.

VINIFICATION Macération pré-fermentaire à froid. Extraction pendant la phase pré-fermentaire afin de préserver la souplesse et le fruit. Vinification à température moyenne à basse (environ 20°).

ÉLEVAGE Élevage en cuve d'environ 6 mois pour une oxygénation naturelle.

DÉGUSTATION Robe rouge grenat avec des reflets violacés. Nez aux arômes charmeurs de fruits rouges et de fruits à chair blanche. Bouche flatteuse de par sa rondeur, sa souplesse et la fraîcheur du fruit.

ACCOMPAGNEMENT À consommer légèrement rafraîchi (16°), sur une cuisine de brasserie, de bistronomie ou familiale, des tomates farcies, une entrecôte, une andouillette, un confit de canard, un pot au feu, des côtes d'agneau grillées, certains fromages et pour les amateurs... des desserts au chocolat.