

DOMAINE de

Estrade
Père & Fils



LAXÉ ROSÉ



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Type de vin : Rosé

Cépages : 50% Merlot – 50% Tannat

Garde : à consommer dans les 2 ans.

Dégustation

Température idéale de service : 10°C

Nez : Faites-le tourner un peu dans le verre pour aérer et faire ressortir les arômes : des notes fraîches de framboise et de groseille.

Bouche : très fruité, un vin facile et agréable à boire en toute occasion.

Suggestions

D'une très belle couleur, c'est le vin des beaux jours par excellence, frais, fruité, idéal pour un repas en terrasse, un barbecue, en accompagnement de tous vos plats d'été : salades, grillades, mais aussi poissons et fruits de mer... Tous vos amis et amies, sans exceptions, l'apprécieront de l'apéritif au dessert.

Notes

Contact

Remy Estrade +33.6.86.27.25.92 mail : restrade@orange.fr
VIGNOBLES ESTRADE ET FILS – Domaine de Laxe – FOURCES F32250 – Tel/fax +33.5.62.29.42.49
www.domaine-laxe.com