

DOMAINE de
Estrade
Père & Fils



LAXÉ TRADITION



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Type de vin : Rouge

Cépages : 50% Merlot – 50% Tannat

Garde : 2 à 5 ans selon votre cave

Dégustation

Température idéale de service : 18 à 20°C

Pour une dégustation optimale : versez le lorsque c'est possible dans une carafe 1 à 2 heures auparavant.

Nez : Faites-le bien tourner dans le verre pour aérer et faire ressortir les arômes : fraise, cassis et épices sont les notes dominantes.

Bouche : Légèrement corsé, un vin rond et équilibré à consommer tout au long des repas.

Suggestions

Un vin qui peut accompagner tout vos repas et plus particulièrement les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers, sans oublier les fromages.

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