



DOMAINE
LAGUILLE

ROUGE DE PLAISIR

Rouge



La vinification, l'élevage et la mise en bouteille sont effectués sur le Domaine.

Le soin apporté au travail de la vigne tout au long des saisons ainsi que l'attention portée au moment de la vendange et de la vinification sont à l'origine de la qualité constante de nos vins.

Nos Vins Côtes de Gascogne, fruités, souples et présentant un bel équilibre, commencent à être commercialisés dès le mois de janvier suivant la récolte.

Cépage :
Merlot

Appellation :
IGP Côtes de Gascogne

La vinification :
Tri sélectif de la vendange à la vigne avec contrôle rigoureux de la maturité.
Fermentation en cuves sous contrôle de températures.
Remontages réguliers. Macération après fermentations.
Soutirages réguliers.

Dégustation :
Un merlot gourmet et puissant aux arômes de fruits rouges.

Accompagnement :
Ce vin festif est à réserver aux viandes rouges, volailles et fromages.

Servir à 16 – 17° C.
A boire dans les 5 ans.

Disponible à bouchon ou en capsule à vis, logo Vignerons Indépendants.