



Domaine du TASTET



T Rouge

Cépages : Tannat 100%

Conduite de la vigne : Enherbement partiel et lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles traçabilité de la parcelle jusqu'à la bouteille.

Vendanges : Vendanges à maturité optimale

Vinification :

Eraflage total de la vendange, macération préférentaire à froid, fermentation alcoolique sous contrôle des températures, remontages bien positionnés pour éviter une surextraction.

Elevage : 16 mois en fût de chêne français de 2 vins

Dégustation :

Issu de nos meilleures parcelles, 100% Tannat, robe profonde et intense avec une teinte rouge rubis. Nez fin, élégant et complexe suivie d'une matière bien mûre et de tannins soyeux. Fait de puissance et de complexité, ce vin possède un potentiel hors norme. A déguster chambré sur un magret, viandes rouges, gibiers ou du fromage de brebis des Pyrénées.

• **Garde** 6 à 8 ans.

*Coteaux de
Chalosse*

IGP Landes « Chalosse »



DOMAINE DU TASTET

EARL J.C ROMAIN et Fils - 2350 Chemin Aymont - 40350 POUILLON-

Tel. 05.58.98.28.27 e.mail : domainedutastet@gmail.com

Site : <http://www.domaine-du-tastet.com>

EARL au capital de 7622,45 Euros RCS Dax 432 338 382 - APE 2000 D 150

