



Domaine
du

TASTET

Chapeau 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.

Dégustation :

Robe sombre et profonde, couleur rubis. le nez puissant, riche, complexe, associe les fruits mûrs à des épices, de la vanille et un soupçon de réglisse. C'est un vin rouge racé qui accompagnera merveilleusement les viandes rouges, les plats épicés ou encore les fromages. C'est un vin de garde entre 4 et 6 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

