

Domaine de La Higuère



Vieilli en
barrique de
Chêne neuve

Légende d'Automne

Appellation

I.G.P Côtes de
Gascogne

Type de vin

Rouge

Cépages

Merlot
Cabernet Sauvignon

Degré

13,5°

Dégustation

❖ Température idéale de
service

❖ 17-19 °C

❖ Robe

Rouge rubis

❖ Nez

Notes de fruits noirs (cassis,
pruneaux), légèrement
mentholé

❖ Bouche

Toute en rondeur, équilibrée
et long en bouche ,aux
aromes vanillés.

❖ Pour une dégustation
optimale

N'hésitez à le mettre en carafe
2 heures avant de le servir

Garde

Vin de garde
par excellence.
Jusqu'à 15 ans

Suggestions

Ce vin pourra accompagner
une **côte de bœuf** , un
magret de canard , vos
viandes grillés et tous vos
plats en sauces. Il sera
excellent avec vos **fromages**
puissants .

Disponible en bouteille de :

0.375L , 0.75L , 1.5L , 5L



GUIDE HUBERT



Domaine de La Higuère par David Esquiro 32390 MIREPOIX – GERS – FRANCE

✉ esquiro@free.fr

☎ +33 5 62 65 18 05

🌐 www.esquiro.fr