

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

13% Merlot
87% 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



GUIDE
Gilbert & Gaillard
DES VINS



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

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

✉ esquiro@free.fr

☎ +33 5 62 65 18 05

🌐 www.esquiro.fr