Jardins de Gascogne Rosé, IGP de Gascogne



Issu du pays de l'Armagnac dans le Gers où les vignes sont conduites en culture raisonnée, une vinification moderne permet aujourd'hui la production de rosés excellents.

Origine: Le vignoble s'étend autour de Condom, là où se trouve la cave hypermoderne géré par Cédric Garzuel. Cédric, porte haut les couleurs des Côtes de Gascogne, « des vins modernes, fruités, toniques et originaux et vous verrez ce que ce modeste vin peut apporter comme plaisir, d'ailleurs, les Jardins de Gascogne évoquent à la fraîcheur, la naturalité et la convivialité, typique des vins de cette région. Il y règle un climat océanique tempéré avec des étés chauds, et de fortes amptitudes termiques entre la nuit et le jour. Les sols argilo-calcaires et limono-argileux offrent un bon drainage. Le relief doux et les bonnes expositions favorisent une maturation optimale des raisins.

Encépagement: 50% cabernet-sauvignon & 50% merlot

Vinification: Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 2 à 3 heures sur les cabernets et seulement 1 à 2 heures sur le merlot, fonction de la vitesse de libération de la couleur par les pellicules. Vient ensuite l'extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux à l'abri de l'air. Puis réincorporation partielle des meilleurs moûts de presses. Débourbage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 16°C pour optimiser l'expression aromatique. Absence de fermentation malolactique. L'élevage en cuve inox a pour objectif de préserver le potentiel aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée en maintenant, notamment, les vins à basse température (6 à 8°C), sur lies fines bâtonnées, jusqu'à leur mise en bouteille.

Dégustation: Ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges (framboise) et ses notes de banane. La finale équilibrée et enrobée, en fait un vin joyeux et gourmand.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Un rosé pour tout un repas en toute simplicité.