
DOMAINE PAJOT



Accords mets et vins

Parfait pour accompagner des tapas à l'apéritif.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Pajot
Couleur : Rouge
Région : Sud-Ouest
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Cépages : Merlot
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2017
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sables, limons, argiles, représentatif de la Gascogne
Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon
Viticulture : Biologique
Vinification : Remontages fréquents et macération modérée
Elevage : Elevage en cuve

Dégustation

Robe : Rouge intense
Nez : Sur fruits rouges
Bouche : Vin fruité et léger avec une présence discrète des tanins.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 14°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de Pajot est situé sur le coteau Est qui domine Eauze, capitale de l'Armagnac. La famille Barreau met en valeur le domaine depuis trois générations. Notre vignoble s'étend sur 60 hectares, partagés entre des cépages blanc : Colombard, Ugni-Blanc, Gros-Manseng et Sauvignon ; et des cépages rouges : Merlot et Cabernet-Sauvignon. Les raisins sont destinés à l'élaboration des vins de Gascogne, Flocc de Gascogne et à l'Armagnac. Depuis 2001 nous avons fait le choix de l'Agriculture Biologique, un mode de production plus respectueux de nos produits, de notre environnement et de notre santé.

