

# LES 2 VACHES ROUGE

FAMILLE LAPLACE - LA BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Robe rouge grenat avec des reflets violacés.

Nez aux arômes charmeurs de fruits rouges et de fruits à chair blanche.

Vin de plaisir par excellence. À consommer légèrement rafraîchi (16°), sur une cuisine de brasserie, avec une planche de charcuterie, certains fromages et pour les amateurs... des desserts au chocolat.

- 100% Tannat

## Accords mets et vins

Vive le Printemps!

## Détails

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Tannat

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

**Theme** : Vin frais d'été!

**Couleur** : Rouge

**Domaine** : Famille Laplace - Basse cour

## Dégustation

**Robe** : Robe rouge grenat avec des reflets violacés.

**Nez** : Nez aux arômes charmeurs de fruits rouges et de fruits à chair blanche.

**Bouche** : Fruit frais

**Température de service** : 16°

## Caractéristiques

**Terroir** : Les vignobles sont situés dans le Piemont Pyreneen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille LAPLACE.

**Cépage** : 100% Tannat

**Viticulture** : Agriculture de conservation

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid. Extraction pendant la phase pré-fermentaire afin de préserver la souplesse et le fruit. Vinification à température moyenne à basse (environ 20°).

**Elevage** : Élevage en cuve d'environ 6 mois.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Ensemble, jeunes et moins jeunes, ils ont voulu non seulement améliorer la gamme classique de la « FAMILLE LAPLACE », mais également produire une nouvelle génération de vin, adaptée aux moments de convivialité que nous aimons tous partager. Et, en hommage au temps où le domaine était en polyculture-élevage, ils ont décidé de l'appeler. « LA BASSE COUR » Les vins se différencie de tous ses amis voisins. Ils sont plus fruités et plus suaves. N'hésitez pas à vous aventurer dans cette conviviale basse cour, car plus qu'un retour aux origines, vous y vivrez un grand moment de plaisir et de gourmandise.

