



**ALAIN FAGET**

**Domaine de SANCET**

**Côte de Gascogne rouge**

Indication géographique protégée

## Millésime

2016

## Production

11793 bouteilles 750 mL

## Cépages

Tannat, Merlot

## Vendanges

Après un très bel été, la récolte a commencé à partir du début octobre 2016. Elle s'effectue très tôt le matin et si nécessaire la nuit pour cueillir des raisins frais et aromatiques, à l'aide d'une machine à égrappoir.

## Vinification

En cuve inox, par thermovinification.  
Fermentation malolactique.

## Présentation

Bouteille bordelaise 750 mL.  
Capsule à vis (noire)  
Carton de 6 bouteilles de 750 ml.

## Dégustation

Robe rouge vif et lumineux frangé de nuances violacées.  
Tendre subtilité aromatique de fruits rouges.  
Rond et souple en bouche avec une finale fruitée.  
Vin plaisant à boire dès maintenant.

## Analyse

Degré : 12,5 % vol  
pH: 3,90  
Acidité totale : 2,75 g/L en acide sulfurique  
Acidité volatile : 0,55g/L en acide sulfurique  
Sucres : <2 g/L

## Vignoble

Age : 10-20 ans  
Orientation : Sud-Est  
Climat : Océanique  
Sol : Argilo-graveleux  
Densité plantation : 4000 pieds/ha  
Rendement : 80 hL/ha

## Récompenses :

*Médaille d'argent au concours national des IGP 2017*

*Sélection au Guide Hachette des vins 2018 - 1 étoile*



**Gencod bttle : 3285631301123**

**Gencod carton :3285631361127**