

Domaine de La Higuère

Vignerons Depuis 1784



Vieilli en
fût de Chêne
de 2ème passes

L'ESQUIRO

Appellation

I.G.P Côtes de
Gascogne

Type de vin
Rouge

Cépages

80% Merlot
20% Syrah

Degré
13°



Dégustation

❖ Température idéale de service

❖ 15-18 °C

❖ Robe

Rouge rubis

❖ Nez

Notes épicé avec des fruits
rouges et fruits noirs (cassis,
pruneaux)

❖ Bouche

Toute en fruité avec une
légère rondeur . Une
bouche bien équilibrée .

❖ Pour une dégustation optimale

N'hésitez à le mettre en carafe
2 heures avant de le servir

Garde

Ce vin peut se
garder
durant 5 ans

Suggestions

Ce vin pourra accompagner
une côte de bœuf , un
magret de canard , vos
viandes grillés . Il sera
excellent avec vos fromage .

Disponible en bouteille de :
0.375L , 0.75L , 1.5L



Anecdote de la cuvée

L'écureuil présent sur l'étiquette est le symbole des Vignobles Esquiro (Esquiro en Occitan signifie Écureuil). Cette nouvelle étiquette est harmonieuse au design ultra moderne et haut de gamme .L'illustration aux traits très réaliste donne à cette étiquette une véritable identité et beaucoup de Charme .La lettre « Q » revisitée d'Esquiro sublime l'étiquette et vient créer un joli contraste avec l'illustration. La micro texture représente une multiplication de la queue de l'écureuil.

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

✉ esquiro@free.fr

☎ +33 5 62 65 18 05

🌐 www.esquiro.fr