

# Domaine de La Higuère



Vieilli en  
barrique de  
Chêne neuve

## Légende d'Automne

### Appellation

I.G.P Côtes de  
Gascogne

Type de vin  
Rouge

### Cépages

13% Merlot  
87% Cabernet Sauvignon

Degré  
13,5°

### Dégustation

- ❖ Température idéale de service
- ❖ 17-19 °C
- ❖ Robe

Rouge rubis

- ❖ Nez

Notes de fruits noirs (cassis,  
pruneaux), légèrement  
mentholé

- ❖ Bouche

Toute en rondeur, équilibrée  
et long en bouche ,aux  
aromes vanillés.

- ❖ Pour une dégustation optimale  
N'hésitez à le mettre en carafe  
2 heures avant de le servir

### Garde

Vin de garde  
par excellence.  
Jusqu'à 15 ans

### Suggestions

Ce vin pourra accompagner  
une côte de bœuf , un  
magret de canard , vos  
viandes grillés et tous vos  
plats en sauces. Il sera  
excellent avec vos fromages  
puissants .

Disponible en bouteille de :  
0.375L , 0.75L , 1.5L , 5L



GUIDE HUBERT



GUIDE  
Gilbert & Gaillard  
DES VINS



LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE

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

✉ esquiro@free.fr

☎ +33 5 62 65 18 05

🌐 www.esquiro.fr