



FICHE TECHNIQUE : DOMAINE DE MAUBET ROSÉ

Maison Fontan

"Le croquant de la Gascogne : un rosé gourmand, débordant de petits fruits rouges et d'une fraîcheur désaltérante."



Identité du Vin

- **Appellation** : IGP Côtes de Gascogne
- **Vigneron** : Famille Fontan (Nadège et Sylvain Fontan)
- **Région** : Sud-Ouest (Noulens, Gers)
- **Cépages** : Assemblage original et local : **Merlot, Cabernet Franc, Syrah** et une touche de **Tannat**.
- **Terroir** : Sols de boubènes (limons sableux) et argiles fines, idéaux pour préserver les arômes primaires et la vivacité.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Rose pâle, limpide, aux reflets saumonés très brillants.
- **Nez** : Une explosion de fruits frais. On y trouve des notes de fraise des bois, de framboise écrasée et une pointe de bonbon anglais ou de groseille.
- **Bouche** : L'attaque est vive et charnue. Le vin offre un bel équilibre entre une matière gourmande (presque sucrée par le fruit) et une acidité acidulée qui apporte beaucoup de peps. La finale est nette et très rafraîchissante.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Très frais, entre **8°C et 10°C**.
- **Potentiel de garde** : À consommer dans l'année (**1 an**) pour profiter de son éclat aromatique.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Apéritif** : Incontournable avec des tapas, du saucisson ou des piments del Padrón.
 - **Cuisine d'été** : Salades composées, grillades de volaille, pizzas fines.
 - **Exotisme** : Cuisine asiatique légèrement épicée ou sushis.

- **Dessert :** Une soupe de fraises à la menthe.

Le Mot du Sommelier

Le Rosé de Maubet est le vin de vacances par définition. Il n'est pas complexe, il est simplement "bon". La Maison Fontan maîtrise parfaitement l'art de la vinification à froid en Gascogne, ce qui donne ce côté croquant et acidulé que l'on recherche dès les premiers rayons de soleil.