

# LA BELLE ÉQUIPE

## VIN DE FRANCE

### WINE AREA / VIGNOBLE

The Belle Equipe is the fruit of the union of the varied terroirs of our 3 appellations (Gaillac, Fronton and Cahors): alluvial terraces, gravel or limestone plateaux.

La Belle Equipe est le fruit de l'union des terroirs variés de nos 3 appellations (Gaillac, Fronton et Cahors): terrasses alluviales, graves ou encore plateaux calcaires.

### GRAPE VARIETIES / CÉPAGES

**Malbec, Négrette, Braucol et Syrah.**

### WINE-MAKING / VINIFICATION

**Traditional vinification with thermoregulation and long macerations.**

Vinification traditionnelle avec thermorégulation et longues macérations.

### TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

La Belle Equipe has a dark purple colour, characterized by a nose with pronounced notes of black cherries, prunes and blackcurrants with subtle touches of chocolate and vanilla.

On the palate, this enveloping and well balanced wine will bring delicate notes of black plums with soft tannins.

Its corpulence will give a sensation of volume to the tasting and the intensity of its aromas will recall fruity or floral notes.

La Belle Equipe est empreint d'une robe foncée et pourpre, se caractérisant par un nez aux notes prononcées de cerises noires, de pruneaux et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille.

En bouche, ce vin enveloppant et bien équilibré apportera des notes délicates de prunes noires avec des tanins souples.

Sa corpulence donnera une sensation de volume à la dégustation et l'intensité de ses arômes rappelleront des notes fruitées ou florales.

### SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Serve at 16-18°.**

**It will perfectly accompany your «apéro-dinatoires» and your chocolate desserts.**

Servir à 16-18°.

Il accompagnera parfaitement vos « apéro-dinatoires » et vos desserts au chocolat.

