

## Infos techniques

<b>Cépages</b>
Braucol
<b>Ages des vignes</b>
entre 15 et 35 ans
<b>Rendement</b>
40 hl par hectare
<b>Récolte</b>
La récolte commence au printemps par un épannage manuel (opération consistant à éclaircir la végétation et à réguler le nombre de grappe par cep).
<b>Vinification</b>
La vendange est éraflée et foulée. La température est maîtrisée durant la fermentation. Après 3 semaines de cuvaison et une vinification traditionnelle, le vin est mis en bouteille au printemps suivant.

## Dégustation

<b>Visuel</b>
Couleur rouge grenat profond avec des reflets violets.
<b>Olfactif</b>
Nez très intense et complexe. Très aromatique surtout marqué par les fruits rouges et plus particulièrement le cassis. On retrouve aussi des notes épicées et de fèves de cacao.
<b>Bouche</b>
Attaque franche, toute en rondeur. Beaucoup de gras en bouche, de puissance. Des tanins très soyeux et persistants. Les arômes de cassis dominant en bouche.
<b>Garde</b>
Un vin qui peut se boire aujourd’hui, mais que l’on peut aussi laisser vieillir quelques années, environ 6 à 8 ans.
<b>Accord met et vin</b>
Ce vin de Gaillac se marie très bien sur les viandes rouges, les spécialités locales tel que le cassoulet, le confit et aussi les fromages. A essayer sur un gâteau choco-ramboise : un délice !