

Infos techniques

Cépages

Braucol

Ages des vignes

entre 15 et 35 ans

Rendement

40 hl par hectare

Récolte

La récolte commence au printemps par un épamprage manuel (opération consistant à éclaircir la végétation et à réguler le nombre de grappe par cep).

Vinification

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

Visuel

Couleur rouge grenat profond avec des reflets violets.

Olfactif

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.

Bouche

Attaque franche, toute en rondeur. Beaucoup de gras en bouche, de puissance. Des tanins très soyeux et persistants. Les arômes de cassis dominent en bouche.

Garde

Un vin qui peut se boire aujourd'hui, mais que l'on peut aussi laisser vieillir quelques années, environ 6 à 8 ans.

Accord met et vin

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-framboise : un délice !