

AOP Gaillac Rouge Les Cousins

Gaillac

INFORMATION

Appellation : Gaillac AOP

Cépage : Duras, Merlot, Braucol, Syrah

Alcool : 13.5%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles uniquement, levures indigènes pour la vinification. AUCUN INTRANT n'est ajouté pour préserver l'expression du terroir. Un décuvaage précoce pour une belle infusion des raisins pendant une quinzaine de jours. Cela permet de préserver un vin avec une aromatique fraîche et fruitée, et ainsi d'exprimer notre âme Ligérienne...

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : À l'ouest d'Albi, près de Ceystarol

Surface :

Type de sol : Sables et graviers

Climat : Mix Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une jolie robe rouge.

Nez : Au nez, on retrouve une belle fraîcheur à l'attaque, un joli fruit, et quelques notes épicées et de réglisses.

Bouche : En bouche, on retrouve la même fraîcheur qu'au nez, un fruit gourmand et suave, une belle expression des cépages présents et l'équilibre trouvé donne un joli fruit avec des tanins souples pour des vins du Sud.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°C à 16°C

Accords mets et vins : Ce vin sera un bon compagnon pour des volailles, viandes rôties ou grillées (Barbecue) et tout type de fromages.

Garde : A déguster dès aujourd'hui, et à boire sous 4 années.