



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC ROUGE CUVÉE LEA

Cépages

Braucol 100 %

Terroir

Vignes plantées sur des coteaux argilo calcaire exposées sur un versant sud-ouest permettant une maturation plus longue. Le domaine est labélisé Haute Valeur Environnementale et les vignes sont travaillées en agriculture raisonnée. La conduite de la vigne : taille courte, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert et surtout vendange manuelle permettent de maîtriser les rendements et de cueillir des raisins à maturité optimale. Notre but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas de désacidification, pas d'ajouts de tanins artificiels, très peu de levurage voire inexistant sur certains vins et un minimum de soufre.

Vinification

La cuvée est issue d'une vendange manuelle, foulée et égrappée. Les raisins sont vinifiés en barrique de 400 litres entre 20 et 30 jours. Elevage en barriques de 400 litres pendant 18 mois. (barriques neuves 100 %)

Notes de dégustation

Une robe rouge pourpre aux reflets violets, une robe profonde. Nez très intense et complexe marqué par des notes fruitées et vanillées. Une attaque franche avec des tanins très puissants mais élégants. Une belle complexité et une belle richesse en bouche. Un vin puissant, charpenté et complexe. Pour amateurs de sensations fortes. A carafes de préférence.

Garde de 10 à 15 ans

Servir à 16-18° c en accompagnement de viande tel que le bœuf, l'agneau et le canard ainsi que des gibiers en sauce et du fromage. Et dessert au chocolat.

