



CHÂTEAU
LACROUX
FAMILLE DERRIEUX
ARTISANS D'AUTENTICITÉ DEPUIS 1915

GAILLAC
APPELLATION ORIGINE PROTÉGÉE

INITIAL Rouge

AOP Gaillac



Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

Encépagement : Braucol, Duras, Syrah, Merlot.

Age moyen de la vigne : 25 ans.

Vinification : Eraflage, macération 15 jours (en fonction des cépages), vinification des cépages séparément ; maîtrise de température ; assemblage des différents cépages après 6 mois d'élevage. Mis en bouteille au bout de 18 mois.

Robe : Rouge carmin, intense et soutenue, aux reflets noirs.

Nez : Très complexe, fruité, végétal et animal. Après aération, la série des arômes fruités domine.

Bouche : Attaque ample et fraîche, à la fois massif, velouté et élégant. Il vous laisse en bouche des senteurs fruitées, une rétro-olfaction très riche allant des petits fruits rouges à la série balsamiques. Très bien équilibré, racé, fin avec des tanins présents mais souple. Une bonne typicité Gaillac, un vin rouge trapu qui manifeste une capacité au vieillissement plus importante que de coutume. Belle longueur et fin de bouche.

Température de service : Autour de 18° C. Aération par "carafage", une heure avant le service, vous permettra d'apprécier la capacité de ce vin. Une bouteille de qualité avec beaucoup de distinction qui devra être bu dans les six ans.

Accord : Foie gras en brioche, charcuteries, filet de sandre au vin rouge, sauté d'agneau au basilic, côte de bœuf grillé, paupiette de veau aux giroldes...

Production : 50 000 bouteilles.

Distinction : Médaille d'Argent 2013 du concours des vins de Gaillac.**2011**

Médaille d'Argent 2015 du concours des vins de Gaillac.**2012**

Médaille d'Argent 2016 du concours des vins du Sud-Ouest à Toulouse.**2014**

Médaille d'Or 2017 du concours général agricole de Paris.**2015**

Médaille d'Argent 2020 du concours des vins du Sud-Ouest à Toulouse.**2018**

Médaille d'Or 2022 du concours des vins de Gaillac.**2020**



Sélectionnés dans le Guide Hachette des Vins 2023 : Appréciation 1 étoile. Commentaire du guide : « Un bon rouge souple et fruité, au nez comme en bouche, équilibré et doté de tanins soyeux et fondus ».



Sélectionnés dans le Guide d'achat Belge Vins et Terroirs Authentiques. Commentaire du guide : « Robe brillante, rubis cerise assez profonde ne présentant plus de signe de jeunesse. Charme et volupté au rendez-vous de ce nez chaleureux, qui associe dans une belle harmonie les senteurs de fruits confits (cerise, prune) et de cacao. Cette cuvée confirme dès l'entrée de bouche le profil enrobé du bouquet... »

