

GAILLAC

APPELLATION ORIGINE PROTÉGÉE

INITIAL Rouge

AOP Gaillac



Soil type: Chalky clay, south east exposure.

Grape Varieties: Braucol, Duras, Syrah, Merlot.

Average age of Vines: 25 ans.

Vinification : Picking followed by classic red wine vinification with controlled temperatures, "remontage", maceration 15-20 days, and 18-24 months in vats before bottling.

Colour: Carmine red, intense and sustained, with reflections of black.

Bouquet: Complex: fruity, deep, meaty. After opening, fruit aromas dominate.

Taste: Full and fresh, while remaining strong, soft and elegant. After opening, the taste develops rapidly with an after-taste of wild berries. Well balanced, well bred, with tannin present, but discreet. A pleasantly prolonged after-taste. An excellent Gaillac which ages very well.

Temperature: Around 16° C. Decanting about 2 hours before drinking will allow you to appreciate the full possibilities of this wine. A quality wine with much distinction

Ideal with: Hams, red meats, fish such as tuna, lamb, rabbit, game.

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 profond 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...»

