



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC ROUGE CUVÉE LEA

Région : Occitanie, Sud-Ouest

Appellation : AOP GAILLAC

Désignation Vin rouge cuvée Léa

Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Cépage : Braucon 50 %, Syrah 50 %

Rendement : 40 hl / ha

Sol : Argilo-calcaire

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 macération traditionnelle entre 20 et 30 jours avec pigeage. Elevage en barriques pendant 12 mois avec un 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques d'un an, 1/3 de barriques de 2 ans.

Notes de dégustation :

Une robe rouge grenat aux reflets violets, nez intense et complexe marqué par des notes fruitées, plus particulièrement la griotte. Une attaque franche avec des tanins puissants et soyeux. Une belle complexité, on retrouve les arômes de griotte et un coté vanillé en bouche. Belle longueur.

Température de service : 16 à 18 ° c

Garde : de 7 à 10 ans

Accord mets et vins : La viande tel que le bœuf, l'agneau et le canard ainsi que des gibiers en sauce et du fromage. A essayer sur du chocolat.

