



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC ROUGE TRADITION

Région : Occitanie, Sud-Ouest

Appellation : AOP GAILLAC

Désignation Vin rouge Tradition

Couleur : Rouge

Millésime : 2019

Cépage : Braucol 40 %, Syrah 30 %, Duras 25 %, Merlot 5 %

Rendement : 50 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 15 et 21 jours avec pigeage. Elevage en cuve pendant 8 mois.

Notes de dégustation :

Une robe rouge aux reflets violets, nez très fruité avec des notes de fruits rouges, plus particulièrement le cassis. Une attaque franche et souple. Vin léger et fruité avec une belle persistance aromatique en bouche.

Température de service : 15 à 17 °c

Garde de 3 à 5 ans

Accord mets et vins : Il peut accompagner tout un repas ou bien en apéritif avec de la charcuterie.

