

FICHES

TECHNIQUES

Nos vins sont récoltés manuellement et vinifiés sans intrants. Notre objectif: offrir des vins de terroir et mettre en avant les cépages et les savoir-faire ancestraux de Gaillac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



LES CUVÉES PARCELLAIRES BRAUCOL 78

«Braucol 78» est issue des plus vieilles vignes du domaine, plantées en 1978 en sélection massale. Pour respecter la richesse due à la diversité génétique des raisins, nous travaillons sur une extraction en douceur par une infusion des baies. Les vins sont alors fins et élégants tout en conservant la typicité du cépage.

Macération de 3 semaines.

Élevage 12 mois sur lies en cuve béton ovoïde, puis 12 mois en bouteilles.



Dégustation Couleur rouge grenat intense, nez de fruits noirs et de poivre. Bouche riche, ample et veloutée avec des arômes de bourgeon de cassis, de fruits rouges frais, d'épices et de cacao. Finale vive et longue.

Accords Servir carafé à 14 °c, avec un carré d'agneau, une pièce de bœuf ou un cassoulet par exemple.

100% Fer Servadou from vines planted in 1978 on a silty-clay limestone plot farmed biodynamically since 2011.

Macerated for 20 days, only the free-run juice is aged, on the lees in egg-shaped tanks for 12 months. A deep intense garnet colour and black fruit and pepper nose. On the palate, it's fleshy, velvety with plush tannins and fresh flavours of tangy red berries, blackcurrant buds and crushed peppercorns, with undertones of winter-spiced chocolate. An expressive wine with a long and lively finish. Decanter and savour at 14°C with a rack of lamb, char-grilled steak or traditional French cassoulet. **Tasting notes : Joannedanslevin**