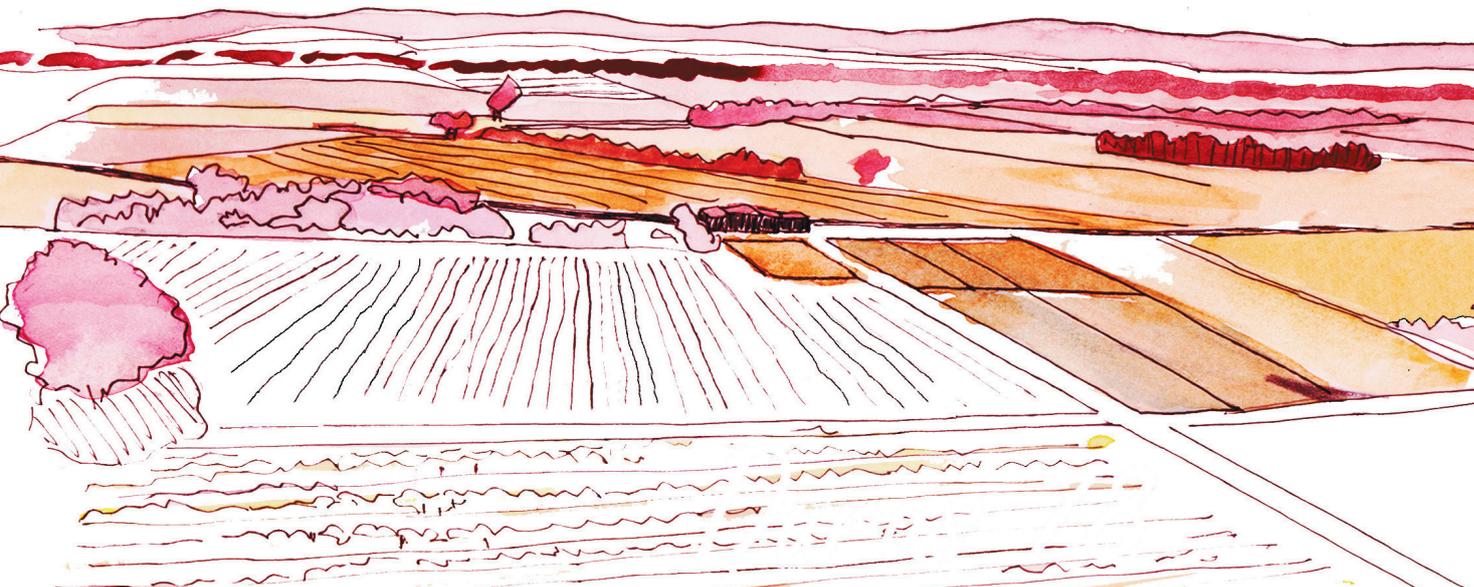


Nos vins sont récoltés manuellement et vinifiés sans intrants. Notre objectif : offrir des vins de terroir et mettre en avant les cépages et les savoir-faire ancestraux de Gaillac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



LES CUVÉES PARCELLAIRES DURAS 78

«Duras 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 intense, violine, nez puissant sur le poivre et la cerise, bâton de réglisse et violette. Bouche riche et veloutée, minérale et tendue par l'acidité du cépage avec des arômes d'épices et de griotte.

Accords Servi carafé, à 14 °C, il peut accompagner tout un repas (agneau, aubergine), de l'apéritif au fromage.

100% Duras from vines planted in 1978 on a clay-limestone plot farmed biodynamically since 2011. After meticulously sorting, a final selection of the most beautiful grapes macerate for 20 days before aging on the lees in egg-shaped tanks for 12 months. Deep purple in colour with a powerful nose of pink and black pepper and Morello cherries. The mouth is expansive : amplitude lifted by finely woven tannins, spicy and mineral with pitted cherry notes and a pure, linear finish. Decanter to reveal every nuance and serve at 14° from aperitif to dessert.
Tasting notes : Joannedanslevin