



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 Gail-lac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



## LES CUVÉES PARCELLAIRES ROUGE QUEUE

«Rouge Queue» met en valeur le cépage Prunelart. Cépage oublié, père du Malbec, il est devenu cépage principal en 2017. Nous en avons environ 1 ha à l'enclos planté en 2007 et en 2013. Ces tanins étant très présents dans la jeunesse, nous les laissons s'arrondir en bouteille avant commercialisation.

100 % Prunelart ou Cot à Queue rouge.

Macération de 10 jours. Élevage 12 mois en cuve, puis 12 mois en bouteilles.



**Dégustation** Très belle couleur sombre et intense. Nez typé de prune, de prune à l'eau de vie et de violette. Sous-bois, musqué, terreux en final, caractère ancestral. Bouche puissante et ronde à la fois.

**Accords** Servir à 16 °C sur des viandes en sauce ou des desserts au chocolat noir.

100% Prunelard, the papa of Malbec. Inky purple, dark and intense with concentrated floral and licorice stick aromas, pronounced notes of macerated sloe berries with herbal undertones. The mouth is full of character, powerful with grippy tannins in its youth.

Decanter for at least an hour and savour slowly at 15° with cured meats, barbecues, pot roasts and black truffle recipes or simply a square of 100% cocoa dark chocolate. **Tasting notes : Joannedanslevin**