



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 INCONTOURNABLES TOMBÉ DU CIEL ROUGE

«Tombé du ciel» est un clin d'œil à la vision globale de l'agriculture biodynamique où la vigne est travaillée dans son lien à la terre et au ciel. Des vins plaisirs du quotidien, sur le fruit avec une belle complexité, que l'on veut garder à prix doux !



Assemblage des trois cépages rouges principaux de l'appellation Gaillac : 60% Braucon, 20% Prunelart et 20% Duras.

Macération d'une semaine.
Élevage sur lies 24 mois en cuve béton.

Dégustation Nez de fruits noirs, réglisse et prune, touche épicée. Bouche charnue et énergique avec une belle acidité.

Accords Servir à 15 °C sur des grillades et tout ce qui fait plaisir.

60% Braucon, 20% Prunelart and 20% Duras macerated for 7 days, then aged on the lees for two years in concrete tanks.

A ruby robe, fit for Cannes, reveals a full, round mouthfeel inspired by triple rose blooms. Lush flavours of wild black fruits with a hint of liquorice and soupçon of sloe berries. A very tasty wine that will rise to any occasion.

Tasting notes : Joannedanslevin