

AOP GAILLAC ROUGE

“Vigne du Castellan”

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

Encépagement : Braucon, Duras, Syrah, Merlot.

Age moyen de la vigne : 25 ans.

Vinification : érafflage, macération 15 jours (en fonction des cépages), vinification des cépages séparément; maîtrise de température; assemblage des différents cépages après 6 mois d'élevage. Mis en bouteille au bout de 18 mois.

Robe : Rouge carmin, intense et soutenue, aux reflets noirs.

Nez : Très complexe, fruité, végétal et animal.
Après aération, la série des arômes fruités domine.

Bouche : Attaque ample et fraîche, à la fois massif, velouté et élégant. Il vous laisse en bouche des senteurs fruitées, une rétro-olfaction très riche allant des petits fruits rouges à la série balsamiques. Des arômes qui évoluent très rapidement à l'aération. Très bien équilibré, racé, fin avec des tanins présents mais souple. Une bonne typicité Gaillac, un vin rouge trapu qui manifeste une capacité au vieillissement plus importante que de coutume. Belle longueur et fin de bouche, très agréable. Un vin racé, bien constitué avec de l'ampleur.

Température de service : Autour de 16° C. Une aération par "carafage", une heure avant le service, vous permettra d'apprécier la capacité de ce vin. Une –bouteille de qualité avec beaucoup de distinction qui devra être bu dans les cinq ans.

Accord : Foie gras en brioche, charcuteries, filet de sandre au vin rouge, thon à la basquaise, sauté d'agneau au basilic, côte de bœuf grillé, onglet à l'échalote, cassoulet, paupiette de veau aux girolles, civet de lapin...

Mariage original : Fondue bourguignonne, entremet au cassis.

