

Bravissimo 2009

AOC GAILLAC ROUGE



BRAVISSIMO

Une expression originale du Brauacol
de L'enclos des braves

- Cépage utilisé : Brauacol
- Vignes plantées en 1979 à 4000 pieds / ha sur un coteau argilo-calcaire exposé au Sud-ouest.
- travaux en vert : ébourgeonnage de printemps : l'élimination des rameaux excédentaires permet de garder le nombre de grappes désiré et d'aérer la végétation. Effeuilage à la nouaison côté soleil levant.
- rendement 2009: 25 hl/ha
- vinification : macération 30 jours en barriques de 400 litres
Élevage de 12 mois en barriques de 400 litres.
- non collé, non filtré
- mis en bouteilles au mois de Mars 2011.
- conditionnement : 800 bouteilles Apparat 75 cl (en caisse bois).
- dégustation : Beaucoup de fruit noir, cassis confit, notes balsamiques et réglissées, le nez est riche et très mûr, égayé par une touche florale. Bouche dense, charnue, avec un fruité pur, de beaux tanins gras et épicés.
- accords : Servi à 17 °c, Avec caille, pigeon ou magret aux figues.

-Nicolas LEBRUN, vigneron artisan à Rabastens-