

Les gourmands

de L'enclos des Braves

AOC GAILLAC Rosé



Les gourmands Rosé 2011

Les gourmands, une gamme de vins frais et fruités,
A déguster avec plaisir et simplicité ,
Comme on savoure une gourmandise.. .

- Cépage utilisé : Duras 50 %, Gamay 30 %, Braucol 20%,
- Vignes plantées en 1979 et 1992 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.
- rendement 2011: 30 hl/ha
- vinification : saignée des cuves de Braucol, Duras, et Gamay ; débouillage et fermentation en cuve, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteilles mise en bouteilles au Printemps 2012.
- conditionnement : 1800 bouteilles bordelaises évolution 75 cl
- dégustation robe rose vif, nez fin de fruit rouge et d' épice. Bouche ronde et ample, avec du gras, des arômes épicés et vanillés, soutenus par une belle fraîcheur en finale. Le fruit du Gamay et du Braucol, et la fraîcheur du Duras se complète dans cette gourmandise d' été.
- accords : Servi à 10 °c, ce vin s' épanouira sur la cuisine d' été et accompagnera un bon barbecue.

Vin issu de raisin en conversion vers l'agriculture biologique
certifié par Agrocet FR-BIO 07

-Nicolas LEBRUN , vigneron artisan à Rabastens-