

Les gourmands

de L'enclos des Braves

AOC GAILLAC ROUGE



Les gourmands rouge 2010

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

- Cépage utilisé : Duras 75%, Braucol 10%, Gamay 12%, Prunelart 3 %

- 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. Effeuilage à la nouaison.

- rendement 2010 : 30 hl/ha

- vinification : cuvaison de 25 jours, élevé en cuve béton, non collé
mise en bouteilles au mois de Février 2011.

- conditionnement : 8200 bouteilles bordelaises évolution 75 cl

- dégustation : robe rouge grenat, nez poivré très typé, avec un fruit rouge « gourmand » relevé par des arômes épicés. La bouche est toute en rondéur avec une présence tannique élégante soutenue par la fraîcheur propre au cépage Duras.

- accords : Servi à 15 °c, ce vin accompagnera avec bonheur la cuisine du Sud-ouest comme un Magret grillé, une palombe rôtie ou des grives lardées..

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

-Nicolas LEBRUN, vigneron artisan à Rabastens-