

Les gourmands de L'enclos des Braves AOC GAILLAC



Les gourmands blanc sec 2011

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

- Cépage utilisé : Sauvignon 50%, Loin de L'œil 50 %
- Vignes plantées en 1992 à 4000 pieds / ha sur un coteau argilo-calcaire exposé au Sud-est.
- 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 2010 : 30 hl/ha
- vinification : récolté le 31 Aout, fermentation en cuve et élevage 3 mois sur lies
mise en bouteilles au mois de Mars 2012.
- conditionnement : 1400 bouteilles bordelaises évolution 75 cl
- dégustation : nez épicé et minéral avec des notes de fleurs blanches. La bouche est toute en rondeur avec des arômes citronnés et une belle fraîcheur en finale.
- accords : Servi à 9 °c, ce vin accompagnera avec bonheur les fruits de mers

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

-Nicolas LEBRUN , vigneron artisan à Rabastens-