

# Gaillac Rouge "Cuvée Mathieu"

**CEPAGES:** Braucol, Duras, Syrah

**VENDANGES:** Récolte mécanique soignée.

**VINIFICATION:** Fermentation alcoolique courte, température de fermentation entre 26 et 28 °C pendant 4 jours. Après fermentation malo-lactique, soutirage et mis en élevage durant 12 à 16 mois en cuve, sur lies fines. Filtrer avant la mise en bouteille.

**DEGRE D'ALCOOL:** 12 % vol.

**DEGUSTATION:** Couleur intense, d'un rubis profond, aux reflets violacés. Un nez expressif laissant découvrir des arômes de fruits épicés.

Une bouche ample, structurée, composée de tannins.

**CONSEIL DE DEGUSTATION:** A consommer avec des viandes rouges, grillades, un cassoulet, magrets de canard ou confits, fromages. A servir à 16°C.

**GRAPPE:** Braucol, Duras, Syrah

**TYPICAL OF HEVEREST:** Well-kept mechanical harvest.

**METHOD:** Short alcoholic fermentation, temperature of fermentation between 26 and 28 °C during 4 days. After malo-lactic fermentation, racking and put in lasting breeding 12 in 16 months in tank, on fine dregs. Leak out before the bottling.

**ALCOOL:** 12 % vol.

**TASTE:** Intense color, of a deep ruby, in the purplish reflections. A meaning nose letting discover aromas of spicy fruits. An ample mouth, structured, consisted of tannins.

**FOOD:** To consume with red meats, grills, a cassoulet, duck breasts or confits, cheeses. To serve in 16°C.

