

Gaillac Rouge Fût "Cuvée Jean Gabriel"

CEPAGES: Braucol, Duras, Cabernet Franc

VENDANGES: Récolte mécanique soignée.

VINIFICATION: la fermentation alcoolique est réalisée entre 26 et 28 °C pendant 4 jours. Après fermentation malo-lactique, soutirage et mis en élevage durant 12 mois en barrique, filtré avant la mise en bouteille.

DEGRE D'ALCOOL: 12 % vol.

DÉGUSTATION: Couleur d'une belle robe sombre aux reflets orangés. Nez retenu mais assez profond, réglisse et boisé. Bouche ronde, ample, tannins biens présents, des arômes de fruits parfumés aux senteurs boisées, laissant une finale persistante.

CONSEIL DE DEGUSTATION: A consommer avec des viandes rouges, du gibier en sauce, un cassoulet, magrets de canard ou confits, fromages.

A servir à 18°C.

VARIÉTÉ: Braucol, Duras, Cabernet Franc

TYPICAL OF HEVEREST: Well-kept mechanical harvest.

METHOD: The alcoholic fermentation is realized between 26 and 28 °C during 4 days. Later malo-lactic fermentation, racking and put in breeding for 12 months in barrel, filtered before the bottling.

ALCOOL: 12 % vol.

TASTE: Color of a beautiful dress sinks in the orange reflections. Reserved but rather deep nose, licorice and afforested. Round, ample mouth, tannins the present goods(properties), aromas of fruits perfumed in the woody, leaving scents one finale persistent.

FOOD: To consume with the game in sauce, a leg of lamb of agnau, beef rib, duck breasts or confits, cheeses ...
Serve brought to room temperature in 18°C.

