



ABEM LESER

AOP GAILLAC – Rouge fût

Millésime : 2017

Cépages : 50 % Syrah – 50 % Braucol

Sol : Argilo-Calcaire orienté sud-ouest.

Le désherbage est mécanique. Enherbement naturel alterné avec semis de féverolles.

Travail de la vigne : Les traitements phytosanitaires sont gérés de façon raisonnée, selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Taille sévère, travaux en vert, effeuillage.

Vendanges : mécaniques, 1^{ère} quinzaine d'octobre.

En cave : Fermentation en cuve thermo-régulées.

Entonnage des fûts après assemblage. Elevage en barrique de 400 litres, de 1 à 4 vins, pendant 10 mois, puis 6 mois en cuve. Mise en bouteille en mai 2019.

Dégustation :

Robe pourpre aux reflets violacés, bruns.

Nez bouqueté porté par des notes grillées, de réglisse, d'épices, de fruits rouges mûrs.

Velouté et plaisant par son grain tannique bien enrobé.

Ce vin harmonieux est à déguster dès à présent.

Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges, gibiers, fromages de caractère.

Servir à 18°.

Degré alcoolique : 13,5 %

Fabien ROUFFIAC
ARTISAN VIGNERON

Al Couderc
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

T : 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr

www.domainealcouderc.wixside.com