



AL COUDERC ROUGE AOP GAILLAC

Millésime : 2019

Cépages : 85 % Duras – 15 % Braucon

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, 2ème quinzaine de septembre pour le Duras ; 1^{ère} quinzaine d'octobre pour le Braucon.

En cave : Vinification traditionnelle, cuvaison 20 jours, thermorégulation. Macération en cuve après fermentation plus ou moins longue selon l'extraction des tanins.

Elevage : 3 mois en cuve.

Dégustation :

Belle robe rouge cerise grenat aux reflets colorés et larmoyants.

Nez très expressif, très fruité (petits fruits rouges) épicé, frais et croquant !

Belle bouche fruitée (framboise), réglissée, épicée, avec un joli grain tannique. Peut se déguster dès à présent.

Il accompagnera tous vos plats.

Servir entre 18° et 20°.

Degré alcoolique : 13 %

PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2018

CERTIFIE PAT FR-BIO-01

Fabien ROUFFIAC
ARTISAN VIGNERON

Al Couderc
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

T : 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr

www.domainealcouderc.wixside.com