



# DOMAINE DES CAILLOUTIS

## Rouge Coeur

Gaillac - Rouge 2017

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Gaillac
<b>Cuvée :</b>	Rouge Coeur
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Duras (50%) / Braucol (50%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

En culture Biologique depuis 2001, le vignoble est travaillé en Partenariat Conscient avec la Nature (co-créativité). Issu des cépages traditionnels gaillacois Duras et Braucol, ce vin est typé et original, avec une belle concentration (rendement limité autour de 30 hl/ha). Sans sulfites ajoutés, il ravira les amateurs de vins naturels, de bonne garde .



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Eraflage, Foulage.

Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Sans sulfites ajoutés, Autre.

Sols argilo-calcaires, Autre.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, dense.

**NEZ :** Généreux, arômes de cassis, arômes de cerise, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de poivre noir.

**BOUCHE :** Profonde, généreuse, notes de cerise griotte, notes de fruits à noyau, notes d'épices, tanins mûrs, souple, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 15° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles, Cassoulet, Navarin d'agneau

Powered by **Plugwine**

