



## SUSPRESA AOP GAILLAC – Rouge

**Millésime :** 2018

**Cépage :** 100% 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, 1ère quinzaine d'octobre.

**En cave :** Macérations des baies longues (30 jours) en cuves thermo-régulées pour en extraire le maximum des arômes du raisin.

Elevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois. Mise en bouteille à la fin du printemps.

### **Dégustation :**

Belle couleur rouge grenat aux reflets violacés.

Joli nez expressif de fruit (framboise, cassis), épicé à réglissé, fruits noirs.

Bouche ample, charnue, fruits rouges à fruits noirs bien mûrs, chaleureux.

Long et harmonieux en finale.

A déguster à l'apéritif, viandes rouges, fromages et entremets au chocolat.

Servir autour de 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