



CASTEL DE BRAMES

VINS DE GAILLAC - AOC



Cuvée des Origines

AOC GAILLAC ROUGE - 2016

CÉPAGES : 37% brocol, 26% duras, 27% syrah, 10% prunelard.

NATURE DU SOL : Gravier sablo-limoneux / Argile à gravier de la rive gauche du Tarn. Terroir de graves préservé.

AGE MOYEN DES VIGNES : entre 40 et 20 ans. Moyenne de 28 ans.

RENDEMENTS : 45 hectolitre hectare

VINIFICATION : vinification traditionnelle en cuve horizontales, macération à froid, foulage aux pieds matin et soir. Cuvaion 10 jours. Vendanges à la machine.

CONDUITE DES VIGNES : Enherbement naturel maîtrisé depuis 1992 sans engrais chimiques depuis 20 ans. Taille en cordon de Royat courtes ou alterné (tirettes) selon les cépages. Palissage haut, 2 mètres de feuillage.

DÉGUSTATION : Ce vin rouge présente des notes de fruits mûrs, de cassis et d'épices qui lui donne une grande originalité.

Gourmant, Gouleyant et d'une grande finesse, il accompagnera parfaitement les plats traditionnels de la cuisine d'Occitanie.