



CASTEL DE BRAMES

VINS DE GAILLAC - AOC

Bosc de Rey

AOC Gaillac Rouge - 2015
Elevé en fût de chêne 12 mois

Cépages : Prunelard (33%) syrah(33%), duras (7%), Brocol (27%)

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 : 30 hectolitres hectare

Vinification : vinification traditionnelle en cuves horizontales, macération à froid, foulage aux pieds matin et soir. Cuvaision 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 à passé 12 mois de vieillissement en barriques de chêne afin de mettre en valeur le soyeux des tanins de la syrah. Il est plus structuré que le rouge classique, et les tanins sont suffisamment fins pour accompagner agréablement les viandes rouges ou les fromages. Les arômes de fruits rouges, de mures, de fruits noirs et d'épices sont rehaussés d'une petite pointe vanillée, le tout enrobé par des notes de sous bois

