



fruor ergo sum

Fiche Technique • Rouge 2004 élevé en fût de chêne

Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Rouge
Millésime	2004
Degré	14%

Terroir

Superficie plantée	0.5 hectares
Sols	Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac
Exposition	Sud, sud-ouest
Cépages	87% Syrah et 13% Cabernet franc
Age moyen des vignes	30 ans pour 2/3 et 5 ans pour 1/3

Culture & Élevage

Mode de récolte	Vendanges mécaniques
Vinification	Traditionnelle avec maîtrise des températures, macération longue
Élevage	Élevage en fûts de chêne français, 1 an.
Filtration	Une filtration unique à membrane avant mise en bouteille

Production

Rendement	54 hl / ha
Densité de plantation	4.700 à 5.000 pieds / ha

Dégustation

Couleur	Grenat profond.
Nez	Le nez est sur des notes fruitées intenses relevées par des nuances grillées et épicées.
Bouche	La bouche est puissante, le fruit explose en bouche. Le bois est déjà fondu

Accord Mets & Vins

Servir à 18° sur des viandes en sauce ou des fromages.

Médailles

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2006 - Paris
Sélectionné par le Guide Hachette 2007