



fruor ergo sum

Fiche Technique • Rouge 2005

Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Rouge
Millésime	2005
Degré	13%

Terroir

Superficie plantée	2,4 hectares
Sols	Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac
Exposition	Sud, sud-ouest
Cépages	8% Syrah, 28% Braucon, 28% Duras et 36% Cabernet franc
Age moyen des vignes	10 à 30 ans suivant les parcelles

Culture & Élevage

Mode de récolte	Vendanges mécaniques
Vinification	Traditionnelle avec maîtrise des températures, macération longue
Élevage	12 mois en cuve
Filtration	Une filtration unique à membrane avant mise en bouteille.

Production

Rendement	50 hl / ha
Densité de plantation	4.700 à 5.000 pieds / ha

Dégustation

Couleur	Joli grenat.
Nez	Le nez est complexe, très expressif sur des notes de cassis et de cuir.
Bouche	C'est un vin ample, aux tanins soyeux. Il se termine sur une belle longueur aux notes réglissées

Accord Mets & Vins

Servir à 16° sur des viandes grillées ou des fromages.
A boire dès aujourd'hui.

Dans la presse

Guide Dussert-Gerber 2008 « parfumé (épices, réglisse...), finement épicé, un vin corsé et fin à la fois, avec ces notes intenses de fruits surmûris, de très bonne bouche, gras et complexe, de très bonne évolution ».

Médaille

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France de Macon 2008