



CHÂTEAU TAUZIÈS

AOP* Gaillac Rouge

Vignoble en conversion BIO

certifié par FR-BIO-10



Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin viennent des parcelles d'Argilo-calcaires exposées Sud-Ouest



Ce vin provient des cépages Fer Servadou et Syrah



La vinification se fait de façon traditionnelle grâce à une longue macération (3 semaines) à température thermo régulée. De plus le vin est élevé 12 mois dans un fûts de chêne.



Notes de dégustation : Robe soutenue avec un nez complexe et intense où se mêlent des notes de fruits mûrs, de griottes accompagnées des notes chocolatées et de caramel. Le vin en bouche est onctueux, le fruité enveloppe des tanins bien fondus.



Conseils de l'oenologue : Le vin est à servir à 16°C - 18°C avec du gibiers, confit de canard, ou bien même avec du fromages de caractère à pâte molle. Ce vin peut être apprécié dès maintenant mais pourra évoluer favorablement durant quelques années encore.



*appellation d'Origine Protégée