



Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin viennent des parcelles de Sol argilo-calcaires de Gaillac



Ce vin provient des cépage du Fer Servadou, Syrah, Duras et Cabernet Sauvignon



La vinification se fait traditionnelle grâce à une cuvaison 12 à 15 jours et de la thermorégulation.



Notes de dégustation : Une robe soutenue. au belles nuances violacées et un Nez de fruits rouges mûrs. Bouche fraîche et fruitée aux tanins fins et élégants.



Conseils de l'oenologue : Servir à 14°C-16°C en accompagnement de recettes traditionnelles du Sud Ouest: magret confit et cassoulet. A boire dès 2018 mais pourra se déguster durant plus de 5 ans.



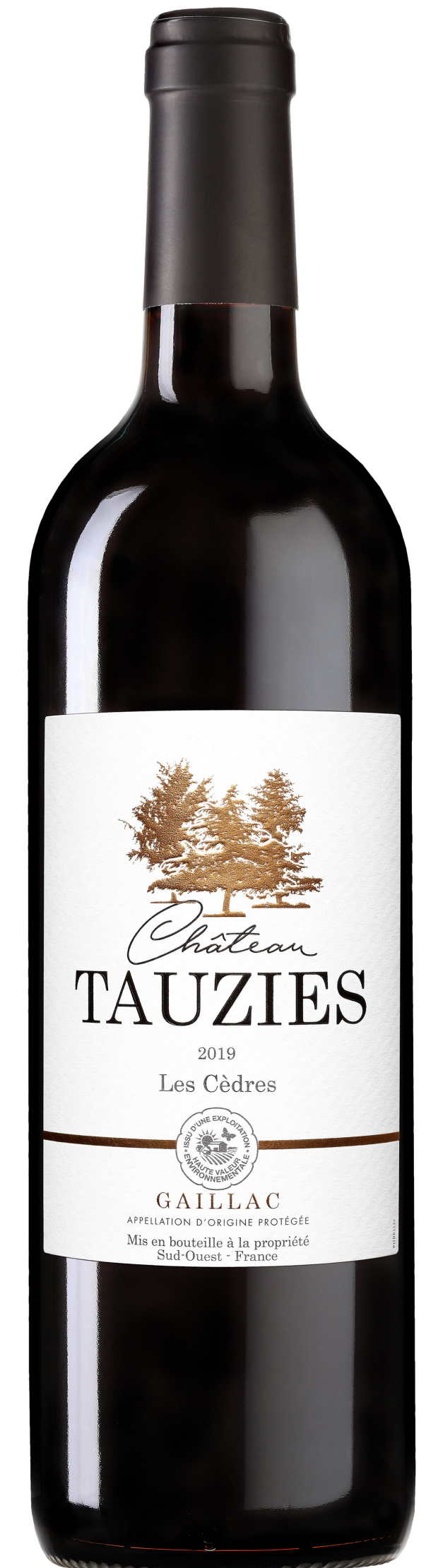
Médaille d'Or au Concours International des Vins de Lyon

LES CÈDRES

AOP*Gaillac Rouge

Vignoble en conversion BIO

certifié par FR-BIO-10



*appellation d'Origine Protégée