



BRAUCOL AOP GAILLAC

Millésime : 2020

Cépage : Braucol

Âge des vignes : 45 ans.

Sol : Coteaux argilo-calcaire exposés Sud-Ouest. Enherbement naturel et semis de variétés choisies alternés tous les rangs.

Vendanges : Mécaniques, réalisées le 25 septembre 2020.

Rendement : 40 hl par hectare.

Travail de la vigne : Ébourgeonnage et effeuillage systématiques pour amener le raisin à parfaite maturité. Vendanges en vert réalisées si nécessaires. L'objectif étant de respecter au maximum le potentiel naturel de chaque cep.

Vinification et élevage : Fermentation des levures naturellement présentes sur les baies. Macérations courtes (5 à 7 jours). Pigeage minimum pendant la fermentation. Aucune manipulation pendant la macération. Élevage d'une année en barriques de 500 litres de plusieurs vins. Sulfitage minimum, aucun intrant ni collage.

Degré alcoolique : 14,5 %.

Soufre total : 17 mg/l.

Production : 1300 bouteilles.



VIN BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01

Domaine de la Petite Tuile

Clémence et Clément Debord
1323, chemin de Téoulet, 81600 Gaillac
06 25 36 73 69 / 06 44 22 93 57
domainedelapetitetuile@gmail.com