



LE VALLON AOP GAILLAC ROUGE

Millésime : 2019

Cépages : 50 % Braucol, 50 % Duras

Âge des vignes : 20 à 45 ans.

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

Vendanges : Manuelles en caissettes le 6 octobre 2019.

Rendement : Entre 25 et 35 hl par hectare.

Travail de la vigne : Ébourgeonnage systématique et effeuillage éventuel 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 : Vinification intégrale en barriques de 500L (chêne français). Pigeages réguliers pendant la fermentation des levures indigènes, puis manipulation minimum pendant la macération (1 mois). Soutirage et élevage pendant 12 mois dans les mêmes contenants puis 6 mois en cuve.

Degré alcoolique : 14,5%.

Production : 1200 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