

LIEU-DIT LAS COMBES

AOP GAILLAC - 2024

DURAS - BRAUCOL - SYRAH



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe sombre aux nuances violette. Nez puissant sur des arômes de mûre de ronce, de poivre de Sichuan. Joli volume en bouche avec des notes balsamiques en finales.



PARCELLE

Ce vin est issu de la parcelle Las Combes, au sol argile-calcaire profond.

CARACTÈRE DU VIN

Fraîcheur	● ● ● ○ ○
Structure	● ● ● ● ○
Volume	● ● ● ● ○
Puissance	● ● ● ● ○

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vendange à maturité phénolique.
Fermentation parcellaire des trois cépages (Duras, Braucol et Syrah). Extraction douce.
Elevage en cuve puis en bouteille.

POTENTIEL DE GARDE

À consommer dès à présent ou possibilité de le garder de 5 à 10 ans



Notre site

1140 Route du Pigeonnier, 81 140 Montels
06 31 82 17 55 | puech.roques@gmail.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Notre Instagram