



DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



GAILLAC ROSE TRADITION

Cépages

Braucol 50 %
Syrah 50 %

Terroir

Vignes plantées sur des coteaux argilo calcaire exposées sur un versant sud-ouest permettant une maturation plus longue. Le domaine est labélisé Haute Valeur Environnementale et les vignes sont travaillées en agriculture raisonnée. La conduite de la vigne : taille courte, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert et surtout vendange manuelle permettent de maîtriser les rendements et de cueillir des raisins à maturité optimale. Notre but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas de désacidification, pas d'ajouts de tanins artificiels, très peu de levurage voire inexistant sur certains vins et un minimum de soufre.

Vinification

La cuvée est issue d'une vendange manuelle. C'est un rosé de saignée. Le rosé de saignée s'élabore de la façon suivante : nous partons de raisins rouges qu'on lance en macération (principe qui permet d'extraire la couleur et la matière). Après 12 heures environ, variable en fonction de la couleur souhaitée, on saigne la cuve. C'est-à-dire qu'on retire du jus de la cuve et ce jus sera ensuite vinifié à part et à basse température.

Notes de dégustation

Une couleur cerise, limpide et brillant. Un nez très aromatique avec des arômes de fruits rouges tel que la framboise et la mûre. Une attaque en rondeur, avec une bonne fraîcheur qui fait ressortir les arômes de fruits. Un vin gouleyant et plaisant.

Garde de 2 à 3 ans

Servir à 9-10° c en accompagnement de salades, charcuterie, grillades de viandes ou poissons, plats épicés. A essayer sur des fraises.

