



Grand Bastié

AOC Gaillac - 2021 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

De part et d'autre du Tarn, à une cinquantaine de kilomètres au nord-est de Toulouse, à l'ouest d'Albi, le vignoble gaillacois s'étend sur soixante-treize communes. Sa diversité de terroirs – premières côtes, hauts coteaux, plaine – lui permet d'offrir une large gamme de vins : rouges, blancs secs ou doux (parmi lesquels des vendanges tardives), rosés, mousseux et perlants (dits « perlés »).

LE VIN

CÉPAGES: Duras 53%, Syrah 28%, Fer Servadou 19%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Macération pré-fermentaire à chaud pendant 12h. Pressurage puis fermentations en cuves. Assemblage et élevage de 6 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde aux reflets violines.

Nez puissant de fruits rouges mûrs relevé d'épices douces.

La bouche est soyeuse, portée par des tanins fondus. La finale est persistante, sur de délicates notes de fruits rouges.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Grand Bastié Gaillac sera le partenaire idéal des plats traditionnels du Sud-Ouest tels qu'un Aligot saucisse, un confit de canard accompagné d'une poêlée de cèpes ou d'un parmentier de canard.

