



# DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



---

## GAILLAC ROUGE TRADITION

---

### Cépages

---

Braucol 35%  
Syrah 35 %  
Duras 20%  
Merlot 10%

### 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, foulée et égrappée. Les raisins sont vinifiés en macération traditionnelle entre 15 et 21 jours avec pigeage. Elevage en cuve pendant 8 mois.

### Notes de dégustation

---

Une robe rouge aux reflets violets, nez très fruité avec des notes de fruits rouges, plus particulièrement le cassis. Une attaque franche et souple. Vin léger et fruité avec une belle persistance aromatique en bouche.

Garde de 3 à 5 ans

Servir à 15-17° c en accompagnement de tout un repas. il peut être également servie en apéritif avec de la charcuterie.

