

Braucol Domaine Duffau 2022

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages: Braucol

Age des vignes : 25 ans

Sol: argilo-calcaire

Orientation : Sud et Sud-Est

Rendement: 35 hl/ha

Vendanges manuelles



Le braucol est un cépage emblématique du Sud-Ouest et de Gaillac en particulier. Dans de bonnes conditions de production, c'est-à-dire avec des rendements limités et une récolte à maturité, ce cépage exprime des arômes de fruits rouges et de cassis en particulier.

Ce vin a été élevé en fûts de chêne pendant une durée de 6 mois lui assurant ainsi rondeur et volume en bouche tout en préservant ses qualités aromatiques et sa typicité. Il a un bon potentiel de vieillissement comme l'indique l'un de ses synonymes, le fer servadou, servadou signifiant « qui se garde bien » en occitan.

Il s'accorde bien avec les plats du Sud-Ouest tels que confit de canard ou cassoulet. A essayer avec du chocolat ou des pêches !

Servir à 18°C

Alcool: 13,5 % SO2 total: 24 mg/l

2150 bouteilles produites pour le millésime 2022 - Lot Braucol22

www.domaine-duffau.com