



Terroir

Terrasses du Quaternaire bien exposées, enrichies de galets roulés.

Cépage

Cabernet Sauvignon 69% Merlot 30% 1% Cot
Âge moyen : 35 ans
Rendement moyen : 40hl/Ha



Vinification

Vendanges mécaniques nocturnes. Éraflage et triage suivis d'un léger foulage. Refroidissement des moûts. Phase pré-fermentaire de 3 jours. Vinification en macération traditionnelle entre 10-12 jours. Quatre mois d'élevage en cuve inox sur lies fines suivi de filtration légère avant embouteillage.



Notes de dégustation

Robe cerise avec reflets bleutés. Limpide et brillante.
Nez plaisant aux fruits rouges et d'épices.
Fraîcheur à l'attaque, franche et aromatique. Tanins élégants et fins. Une fraîcheur remarquable sur toute la longueur et une finale de fruits frais. Un vin de pays d'assemblage aux accents du Sud.



Accords

Apéritif dînatoire, tapas, légumes ou viande grillée.
Idéal pour la cuisine de tous les jours à la viande rouge ou des pâtes.
Parfait à l'apéritif ou pour un repas festif entre convives.
Petit plus : Gaujor signifie La Joie en occitan.



Concours
Terre de Vins 2022