

L'Ove de Guillau 2022

IGP Comté Tolosan

Mis en bouteille à la propriété

Présentation

Le cépage tannat est emblématique des vins du Sud-Ouest. Couleur intense, riche en tannins, nerveux, lorsqu'il est vinifié avec précision, le tannat offre un profil de vin rouge puissant, charpenté et apte au vieillissement. Cette cuvée originale en est une belle illustration.

Cépage

Tannat



Vinification et élevage

Issu du cépage Tannat, les raisins sont vendangés à maturité optimale. Le moût suit une vinification traditionnelle, puis bénéficie d'un élevage de 18 mois en cuves ovoïdes. La forme d'œuf de ces cuves favorise un brassage naturel des lies fines en accentuant les mouvements de convection dans la cuve. Cela permet ainsi de maintenir ces lies en suspension. Elles sont alors consommées par le vin, lui apportant rondeur et stabilité. De plus, une lente micro-oxygénéation des vins grâce à cet élevage, est possible par la porosité de ces cuves ovoïdes.

Notes de dégustation

Nez feutré sur des notes chocolatées, bouche dense et souple qui s'exprime sur la chaleur de la griotte. À consommer dès à présent ou laisser vieillir quelques années. N'hésitez pas à ouvrir la bouteille quelques heures avant de servir.

Température de consommation : 18 °C.



DOMAINE DE GUILLAU

Famille Lartigue

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

