



DOMAINE DE GUILLAU

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-oxygénation des vins grâce à cet élevage, est possible par la porosité de ces cuves ovoïdes.

Notes de dégustation

Robe grenat soutenue aux reflets violine. Le nez, à la fois gourmand et sur la sucrosité, s'ouvre sur une belle aromatique dominée par les fruits noirs compotés, assez feutré. L'attaque en bouche est suave, veloutée, sur la cerise griotte, les tanins bien présents en finale peuvent attendre quelques années pour continuer à se patiner.

À consommer dès à présent ou laisser vieillir quelques années (3 ans).

Température de consommation : 18 °C.



Domaine de Guillau - J.C.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

