



DOMAINE DE GUILLAU

Tradition 2023

AOP Coteaux du Quercy
Mis en bouteille à la propriété

Présentation

Cette cuvée emblématique du domaine incarne avec justesse l'esprit des vins du Quercy à travers un assemblage fidèle au terroir. Accessible et généreux, ce vin est une expression sincère et gourmande, pensée pour être partagée.

Cépages

Cabernet Franc, Tannat, Merlot, Côt

Vinification et élevage

La date de vendange pour chaque cépage est déterminée avec précision afin de trouver le meilleur équilibre. Les différents cépages suivent une vinification traditionnelle : fermentation durant 2 semaines à 26°C-27°C, assemblage de 40% et 60% de Cabernet Franc et proportions <25% pour les autres cépages, différentes en fonction du millésime. Elevage en cuve inox avec soutirages réguliers. Filtration sur plaques juste avant la mise en bouteille l'année suivante. Un travail rigoureux de la vigne à la bouteille.

Notes de dégustation

Robe grenat profonde aux reflets violette. Le nez offre une belle concentration de fruits noirs acidulés et compotés, avec une pointe d'arômes primaires de raisin. La bouche est dense, fraîche, réglissée avec un joli grain tannique qui lui donne tout son caractère. Il peut se déguster sur des viandes grillées, des plats régionaux (magret de canard, agneau du Quercy), ou encore des fromages...

Température de consommation : 16 °C.



Domaine de Guillau - JC.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

