



DOMAINE DE GUILLAU

Plénitude 2023

AOP Coteaux du Quercy
Mis en bouteille à la propriété

Présentation

Le Plénitude est issu de notre plus vieille parcelle, plantée en 1964 par André Lartigue. Façonnée par un travail patient et rigoureux, cette cuvée est fidèle à l'identité du Quercy, avec l'ambition et la stature d'un grand vin.

Cépages

Cabernet Franc, Tannat, Merlot

Vinification et élevage

L'été chaque pied de vigne est éclairci, puis récoltés à parfaite maturité. Les raisins sont vinifiés traditionnellement en cuve inox entre 25°C et 30°C, avec des remontages et délestages contrôlés pour obtenir une extraction douce et concentrée en tannin. Après la fermentation malolactique, l'entonnage se fait par gravité depuis les cuves ayant présentées le meilleur potentiel d'élevage. Nous adaptons la chauffe de la barrique à chaque cépage, qui passe les 12 mois suivants dans ces fûts jusqu'à l'assemblage.

Notes de dégustation

Ce vin séduit par sa robe grenat très soutenue aux reflets violette. Le nez révèle toute la finesse de l'élevage en barrique, mêlant des notes de torréfaction, d'amande et un fruit encore bien présent. En bouche, les tanins sont fermes et structurants, apportant de la puissance et une belle ossature. Il se déguste sur des viandes mitonnées, pièces de bœuf ou fromages persillés.

À consommer dès à présent ou laisser s'affirmer quelques années (5 ans).

Température de consommation : 16 °C.



Domaine de Guillau - JC.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

