

DOMAINE PLAGEOLES



de Duras

F  
I  
C  
H  
E

T  
E  
C  
H  
N  
I  
Q  
U  
E

*Toutes nos vignes sont travaillées en cultures biologiques et taillées en gobelet, taille traditionnelle du vignoble.*

**Appellation :** AOP Gaillac.

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Duras

**Terroir :** Argilo-calcaire.

**Cultures :**

**Densité de plantation :** 5000 pieds/ha taillés en gobelet.

**Rendements :** 32 à 38 ha

**Vendanges manuelles**

**Vinification :**

Vinification en cuves béton. Levures indigènes. Pré-fermentaire à froid. Cuvaision courte (8/10 jours en fonction de la vitesse de fermentation). 1 à 2 pigeages journalier.

Elevage en cuve ciment pendant 1 an et 6 mois de plus en bouteille.

**Caractéristiques :**

Un vin de cépage au nez flatteur de mûres écrasées. Très intéressante construction en bouche, très généreux avec un registre poivré étonnant. Tanins fondus avec une belle acidité.

Garde : 6 à 7 ans

Température de service : 15 °C l'été, 17 °C l'hiver



Domaine Plageoles - Route des Très Cantous - 81140 Cahuzac sur Vère

Tel : 05.63.33.90.40 - Fax : 05.63.33.95.64

www.vins-plageoles.com - vinsplageoles@orange.fr