

DOMAINE PLAGEOLES



Braucol

F  
I  
C  
H  
E

T  
E  
C  
H  
N  
I  
Q  
U  
E

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

**Appellation :** AOP Gaillac.

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Braucol

**Terroir :** Argilo-siliceux.

**Cultures :**

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

**Rendements :** 35 à 40 ha

**Vendanges manuelles**

**Vinification :**

Vinification en cuves béton.

Levures indigènes. Moitié égrappée, moitié macération carbonique.

Cuaison courte (8/10 jours en fonction de la vitesse de fermentation). 1 à 2 pigeages sur l'ensemble de la macération pour la partie égrappée.

Mise en bouteille après 6 mois d'élevage en cuve béton.

**Caractéristiques :**

Belle typicité. Léger et frais en bouche avec des arômes de fruits rouges (cassis). Une véritable friandise. A boire plutôt sur le fruit.

Garde : de 3 à 5 ans



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](http://www.vins-plageoles.com) - [vinsplageoles@orange.fr](mailto:vinsplageoles@orange.fr)