

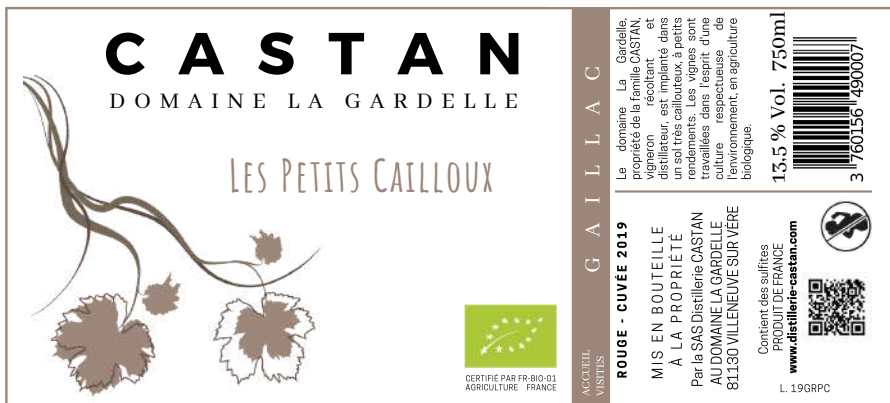
# Les Petits Cailloux



## ROUGE BIOLOGIQUE Les petits Cailloux - AOC Gaillac



- *Domaine* : Domaine Lagardelle
- *Millésime* : 2019
- *Appellation* : Gaillac Bio
- *Couleur* : Rouge
- *Cépages* : Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Duras
- *Densité de plantation* : 4500 pieds / ha.
- *Rendement* : 35 hl / ha
- *Nature du sol* : Argilo-calcaire, Caillouteux
- *Conditionnement* : 75cl bouteille bourguignonne  
Cartons de 6 bouteilles.



*Vinification biologique* : Vendange 100% égrappée. Macération et fermentation sous marc de 18 à 20 jours, à températures contrôlées (20 à 22 degrés). Elevage en cuve inox pendant 6 à 8 mois. Très léger sulfitage. Taux SO2 total <15 mg / L.

*Dégustation* : Une robe de couleur pourpre, très foncée. Ce vin structuré et fruité, est souligné par une structure tannique. Servir 15 degrés. Ouvrir 1 heure avant la dégustation.

*Accompagnement* : Se mariera très bien avec une viande rouge, une viande en sauce et/ou du fromage.

