



AOC GAILLAC CHATEAU LABASTIDIÉ ROUGE 2009

- Cépages:

35% Merlot, 30% Fer Servadou,
25% Syrah, 10% Cabernet

- Vinification:

Traditionnelle, en vendange éraflée.
Macération de 15 à 18 jours à température
contrôlée (26°- 29°).
Turbopigeages et remontages quotidiens.

- Dégustation:

Robe soutenue d'un rouge profond et brillant,
aux nuances violettes.
Nez complexe et puissant de fruits rouges mûrs
(cassis framboise), d'épices et de réglisse.
En bouche, l'attaque est fraîche et vive.
Ce vin bénéficie d'un bel équilibre tanins/fruits
qui commence à s'exprimer pleinement.

- Accords gastronomiques:

Idéal avec les viandes et fromages
(Marié avec le Brie de Melun en 1995)

- Température de service:

Servir à 16°-18°

- Potentiel de garde :

Sa structure élégante mais dense
confère à ce millésime un potentiel
de garde intéressant de 8-10 ans.

