

Braucol Domaine Duffau 2014

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Braucol

Age des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Orientation : Sud et Sud-Est

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges manuelles



Le braucol est un cépage emblématique du Sud-Ouest et de Gaillac en particulier. Dans de bonnes conditions de production, c'est-à-dire avec des rendements limités et une récolte à maturité, ce cépage exprime des arômes de fruits rouges et de cassis en particulier.

Un élevage d'un an en barrique lui donne une bonne rondeur tout en préservant ses qualités aromatiques. Il a un bon potentiel de vieillissement comme l'indique l'un de ses synonymes, le fer servadou, servadou signifiant « qui se garde bien » en occitan.

Il s'accorde bien avec les plats du Sud-Ouest tels que confit de canard ou cassoulet. A essayer avec du chocolat ou des pêches !

Servir à 18°C

Alcool : 13,5%

3100 bouteilles produites pour le millésime 2014

Prix au domaine : 9,5 € par bouteille de 75cl

www.domaine-duffau.com