CHÂTEAU TAUZIÈS

AOP* Gaillac rouge

MILLÉSIME 2018

VIGNOBLE

Parcelles d'Argilo-calcaires exposées Sud-Ouest

CEPAGE

Fer Servadou et Syrah

VINIFICATION

Traditionnelle avec longue macération (3 semaines) à température thermo régulée. Elevage 12 mois en fûts de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe soutenue. Nez complexe où se mêlent des notes de fruits mûrs, de griottes accompagnées de notes chocolatées et de caramel. Bouche onctueuse, le fruité enveloppe des tanins bien fondus.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE

Servir à 16°-18°C avec gibiers, confit de canard, fromages de caractère.

Ce vin peut être apprécié dès maintenant mais pourra évoluer favorablement durant quelques années.



*Appellation d'Origine Protégée

Château de Tauziès · 1850 Route de Cordes · 81600 Gaillac · chateaudetauzies.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.