

les Vins de
Robert & Bernard
Plageoles
Vignerons

F
I
C
H
E

T
E
C
H
N
I
Q
U
E

Braucol



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. Pré-fermentaire à froid.

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

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

Température de service : 15 °C l'été, 17 °C l'hiver

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 - vinsplageoles@orange.fr