



# BRAUCOL 2020

Les Sélections de Clara, portées par la nouvelle génération et véritable empreinte de la vigneronne, révèlent des vins droits, sincères et élégants, issus de sélections parcellaires rigoureuses. Elles mettent en valeur l'authenticité et le caractère unique des cépages rares et confidentiels de Gaillac. Un rouge de caractère, alliant puissance et gourmandise, où la fraîcheur et la minéralité des sols calcaires s'expriment pleinement.



*Vignerons de parents en fille*



**CÉPAGES** : 100% Braucol



**VINIFICATION** : Cuves inox thermorégulées

**MACÉRATION** : 3-4 semaines

**ÉLEVAGE** : 6 ans en cuves



**TERROIR** : Argilo-Calcaire à 300m d'altitude

**VITICULTURE** : Haute Valeur Environnementale 3

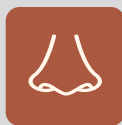
**RENDEMENT** : 30 hL/ha



**DEGRÉ** : 14 % vol

**SUCRE RÉSIDUEL** : < 0,8 g/L

**SO2 TOTAL** : < 40 mg/L



**NEZ** : Parfum de fruits noirs type cassis avec des nuances de réglisse et une touche florale de violette,



**BOUCHE** : Généreuse et structurée, portée par une matière gourmande ainsi qu'une belle longueur, tout en conservant la fraîcheur.



**ACCORDS** : Viandes rouges maturées, magret de canard, fromages relevés type roquefort, desserts au chocolat noir.



**PRODUCTION** : 2 000 bouteilles 75cL



**POTENTIEL DE GARDE** : 10 à 15 ans



**DISTINCTIONS** :



4047 route d'Arzac 81170 Donnazac (France)



contact@masdaurel.fr



(+33) 05 63 56 06 39



www.masdaurel.fr

