



Domaine Grand Chêne

Insolence

Gaillac - Rouge 2014

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Gaillac
Cuvée :	Insolence
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Duras (20%) / Merlot (40%) / Braucol (40%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Un vin de copains! parfait avec grillades, apéritifs accompagnés de charcuteries ou fromages... Adoré de la gente féminine!



ELABORATION

Culture conventionnelle.
Vendanges mécaniques.
Egrappage partiel, Fermentation thermo-régulée, Cuves en ciment brut.
Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, intense, reflets rubis.
NEZ : Élégant, fruité, généreux arômes de fruits cuits, intenses arômes de fruits rouges, arômes de cacao, généreux arômes de réglisse, légers arômes de vanille.
BOUCHE : Raffinée, délicate, souple, légères notes de fruits cuits, généreuses notes de fruits rouges, généreuses notes de réglisse, tanins fondus, rond, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Jambon persillé, Terrine de campagne, Viandes blanches, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017