



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

Cuvée Braucol

VIN ROUGE

La cuvée Braucol révèle une **riche palette aromatique** alliant **baies sauvages** et **notes mentholées**, soutenue par une structure tannique affirmée. Les finales réglissées et les nuances épicées s'associent harmonieusement à **une fraîcheur remarquable**, typique de l'AOP Gaillac.



Sol : Boulbène



Cépage : Braucol



Vue

Couleur intense rouge griottes.



Nez

Arômes de baies sauvages relevés par des notes mentholées.



Bouche

Épices et nuances de violette et cassis, structure tannique affirmée avec des finales réglissées.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
17-18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Braucol s'accorde idéalement avec un bœuf bourguignon, soulignant ainsi ses notes épicées et sa richesse aromatique.



Viandes rouges



Fromages

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio



Château d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

À propos de la cuvée Braucol

Terroir et caractéristiques du vignoble

Le vignoble du Château d'Escabes s'étend sur une superficie de 55 hectares, toutes **classées en AOP Gaillac**. Situées d'un seul tenant et disposées sur différents versants de coteaux autour du château, ces vignes profitent d'une **position unique** au carrefour des influences méditerranéennes et océaniques. Cette situation, ainsi que la présence de **sols de Boulbènes** (limono-argilo-calcaire), concourt à la **fraîcheur remarquable** des vins issus de ce domaine.

Pratiques viticoles

Le vignoble opère une **viticulture respectueuse de l'environnement**. Les équipes n'utilisent aucun pesticide ni insecticide et travaillent le sol de manière à éviter l'usage d'herbicides. Le **label AB** a certifié cette démarche écologique **en 2021**.

Le cépage Braucol

Le domaine élabore la cuvée Braucol à partir de **100% du cépage Braucol**, également connu sous son nom occitan de Fer Servadou ("Facile à Conserver"). Ce cépage est l'un des plus anciens du Sud-Ouest et est **particulièrement apte à l'élevage et au vieillissement**.

Vendange et vinification

L'équipe place la vendange égrappée en **cuve de béton** et **contrôle rigoureusement les températures** pendant la fermentation. Ce cépage étant parmi les plus tardifs du domaine, il exige un temps de maturation plus long pour exprimer pleinement ses caractéristiques. Seules **4500 bouteilles** sont produites chaque année.

Profil aromatique et gustatif

La cuvée Braucol présente une **robe rouge griotte intense**. Au nez, on décèle des arômes de **baies sauvages** et des **notes mentholées** qui apportent une fraîcheur remarquable. En bouche, la structure tannique affirmée est complétée par **des épices**, du **cassis** et de la **violette**, se concluant sur **une finale réglissée**.

Conseils de service et accords mets-vin

Nous conseillons de **carafier ce vin** et de le servir entre 17 et 18°C. Il s'accorde parfaitement avec des plats mijotés, des viandes en sauce ou des fromages affinés.

Potentiel de garde

Bien que prêt à la dégustation, ce vin présente un **potentiel de garde d'environ 5 ans**.

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France

Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio