



Cuvée Audace N°1

VIN ROUGE

Cet **AOP Gaillac rouge bio** issu de **Braucol, Duras et Syrah** sur sols **argilo-calcaires** bénéficie d'un élevage de **14-16 mois** en **demi-muids**, offrant une structure ample et des tanins soyeux. Ses arômes de **fruits noirs, réglisse** et **vanille** s'accordent parfaitement avec **viandes rouges, gibiers** et **plats mijotés**.




Sols : Argilo-calcaires, Boulbène




Cépages : Braucol, Duras, Syrah




Élevages / vinifications : Cuve béton, Demi-muids



Vue
Robe rouge violine profonde, brillante et intense, traduisant concentration et richesse.



Nez
Arômes complexes de fruits noirs et rouges, épices méditerranéennes, notes de vanille délicate.



Bouche
Vin charnu et solaire, tanins ronds, équilibre fruit-épices remarquable, finale fraîche et persistante.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
16-18°C



Potentiel de garde
Plus de 10 ans

Accords mets et vin

Idéal sur viandes rouges, gibiers, plats mijotés méditerranéens ou fromages affinés. Service à 16-18 °C conseillé.



Plats en sauce



Viandes rouges



Gibiers



Fromages

À propos de la cuvée Audace N°1

Issu du **Château d'Escabes**, l'**Audace N°1** est un **AOP Gaillac rouge biologique**, élaboré à partir des plus anciennes parcelles du domaine et élevé longuement en demi-muids pour exprimer profondeur et élégance.

Un rouge ambitieux dans la collection Les Audacieux

L'esprit de la cuvée Audace N°1

La cuvée **Audace N°1** appartient à la collection « Les Audacieux », destinée à refléter la vision la plus ambitieuse du domaine. Ici, l'audace se traduit par un assemblage puissant et raffiné de cépages autochtones et de Syrah, magnifiés par un élevage long. C'est un vin solaire, riche et structuré, pensé pour séduire les amateurs de grands rouges de garde.

Vieilles vignes et coteaux ensoleillés

L'assemblage provient de parcelles âgées, orientées est-ouest, qui favorisent une maturation homogène et équilibrée. Les ceps de **Braucol (60 %)**, **Duras (20 %)** et **Syrah (20 %)** s'épanouissent sur des coteaux de sols **argilo-limoneux sableux**, ponctués d'argilo-calcaires et de boulbènes. Le climat gaillacois, marqué par le vent d'Autan et la double influence méditerranéenne et océanique, garantit une maturité lente et complète des raisins.

Une viticulture biologique tournée vers l'excellence

Des pratiques respectueuses et certifiées

Le vignoble est **certifié en Agriculture Biologique depuis 2021**. Les vignes sont cultivées sans produits chimiques de synthèse. L'entretien mécanique, l'enherbement naturel et les apports organiques renforcent la vie des sols. La conduite en cordon de Royat et l'attention portée aux rendements maîtrisés contribuent à la concentration et à la qualité des raisins.

Récolte par cépage et sélection attentive

Les vendanges se déroulent **cépage par cépage**, à maturité optimale. Ce travail minutieux permet d'exprimer les qualités propres à chaque variété avant l'assemblage. Les grappes sont égrappées et triées afin de ne conserver que les baies les plus saines et concentrées, assurant une matière première d'excellence.

Une vinification précise et un élevage long

Fermentations en cuve béton et extraction maîtrisée

La cuvaison se fait en **cuves béton cubiques**, favorisant une extraction homogène et progressive. La fermentation s'appuie sur les **levures indigènes**, témoignant de la volonté du domaine de préserver l'identité du terroir. Une macération finale à chaud intensifie les arômes et confère au vin une structure ample et charnue.

Élevage prolongé en demi-muids

L'affinage s'étend sur **14 à 16 mois** en demi-muids de 600 litres. Ce choix assure une oxygénation douce, apportant rondeur et complexité, sans masquer l'identité des cépages. Ce long élevage équilibre le fruit, les tanins et la touche boisée, créant un vin à la fois puissant et élégant, taillé pour la garde.

Une dégustation sous le signe de la richesse

Arômes de fruits noirs, épices et vanille

La **robe** est profonde, rouge violine, avec des reflets intenses. Le **nez** déploie des arômes complexes de fruits noirs et rouges, enrichis

d'**épices méditerranéennes** et d'une note subtile de **vanille** issue de l'élevage. Cette palette aromatique annonce un vin solaire et raffiné.

Une bouche charnue et persistante

En **bouche**, l'attaque est ample et suave. Le fruit mûr se marie à des tanins ronds et élégants. La structure équilibrée dévoile des notes de **muscade**, de **poivre gris** et d'épices douces. La fraîcheur finale prolonge la dégustation, offrant une longueur remarquable. Ce rouge bio conjugue intensité et élégance avec une aptitude à la garde de **10 à 12 ans**.

Accords gastronomiques

Des alliances de caractère

Ce vin structuré trouve sa place sur des tables gourmandes et raffinées. Parmi les accords privilégiés :

- **pièces de viandes rouges** grillées ou rôties,
- **gibiers** en sauce ou rôtis,
- **plats mijotés** aux saveurs méditerranéennes,
- **fromages affinés** à pâte dure.

Servi entre **16 et 18 °C**, et carafé une heure, il révèle pleinement son potentiel.

Reconnaissance et positionnement

Une cuvée haut de gamme du Gaillacois

Même si la cuvée **Audace N°1** reste plus confidentielle que certaines autres références du domaine, elle s'inscrit dans une gamme haut de gamme. Elle témoigne de l'expertise du Château d'Escabes en matière de vinifications ambitieuses et séduit une clientèle exigeante, en France comme à l'international.

L'ambition d'une collection

La collection « Les Audacieux » comprend plusieurs cuvées numérotées, dont l'Audace N°1 représente la dimension la plus charnue et solaire. Elle illustre la volonté du domaine de proposer des vins de garde, travaillés avec précision, capables de rivaliser avec les grandes appellations du Sud-Ouest.