

# CHAMPS DE GAILLARD

## Bordeaux



**Producteur :** Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion

---

**Assemblage :** 80 % Merlot, 16 % Cabernet Sauvignon, 4 % Cabernet Franc

---

**Production :** Entre 10 000 et 30 000 bouteilles.

---

**Terroir :** Graveleux et argileux.

---

### Vinification et élevage

Vinification traditionnelle en cuve beton et cuve inox thermorégulées (26-28°). Cuvaison 2 à 3 semaines et remontages fréquents pour faciliter une extraction douce qui garantit des tanins souples. Une association de boisages alternatifs (copeaux français et stave) apporte de la gourmandise et de la complexité.

---

### Commentaires de dégustation

Jolie robe rouge profonde. Nez aux arômes intenses de petits fruits rouges. En bouche, les arômes de fruits rouges (framboise, cerise) se révèlent ainsi qu'une grande finesse des tanins. Enveloppe fruitée dominante qui laisse place à une finale vanillée. Un équilibre parfait et une belle persistance aromatique.

---

### Accords mets & vins

Grâce à sa souplesse, CHAMPS DE GAILLARD est le compagnon idéal des plateaux de charcuteries, salades diverses, viandes blanches rôties, pizza, plats de pâtes revisités et fromages à pâte molle.

---

### Certifications

