



LES GOUYATS

IGP Périgord Rouge



Assemblage

90% Merlot - 10% Malbec

Vignoble

La maturation des raisins est assurée par l'implantation des vignes sur des coteaux argilo-calcaires exposés Sud-Sud-Ouest et par la maximisation de la surface foliaire exposée due un palissage rigoureusement adapté à l'écartement entre rangs. La pratique de la protection raisonnée depuis de nombreuses années préserve l'environnement et la personnalité des terroirs.

Vinification et élevage

La vendange est tout d'abord égrappée et foulée, puis acheminée dans des cuves où le moût connaît une macération préfermentaire à froid (15°C) de quelques jours afin d'extraire le potentiel aromatique contenu dans les pellicules. La température de fermentation reste contrôlée en dessous de 26°C de façon à conserver les arômes fruités auparavant extraits. Le caractère relativement court de la cuvaison (une à deux semaines) communique à ce vin rouge un profil fruité aux tanins souples et à la structure gouleyante. La fermentation malolactique et l'élevage de quelques mois sont réalisés en cuves inox.

Dégustation

Cet IGP Périgord possède une robe intense et à la fois dense qui amène sur un nez flatteur. Porté sur des arômes de fruits rouges et gourmands, il saura allier plaisir et agréable découverte. Le palais quant à lui est généreux, gouleyant et très bien construit. Un voyage à travers le Périgord...

Gastronomie et service

Ce vin rouge de caractère s'accompagne en apéritif, avec des viandes en sauces ou bien sur des grillades, dès les premiers beaux jours ensoleillés. Les Gouyats rouge se dégustent à une température de service de 18°C, et s'apprécie dans sa jeunesse (5 ans de potentiel de garde).

Convient aux Végans Presse

Guide Hachette 2022 - 1 étoile

« Des vendanges nocturnes pour le merlot (90%) et le malbec à l'origine de ce vin rouge au nez de prune d'ente matinée d'une touche végétale et à la bouche suave et généreuse, aux arômes de grenadine. »



VIGNOBLES
DUBARD

