



DOMAINE DE  
**LARROQUE**



## AOP GAILLAC ROUGE CUVÉE « PRIVILÈGE D'ANTAN »

### ZONE GÉOGRAPHIQUE

Région Occitanie, Département du Tarn, Commune de CESTAYROLS.  
Coteaux argilo-calcaire de la rive droite du Tarn. Exposition Est, Sud Est.

### CÉPAGES

Fer Servadou : 60 % et Syrah : 40 %

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection des meilleures parcelles Vendange égrappée, cuvaison de 18 à 25 jours en cuve avec contrôle des températures. Fermentation Malo lactique complète. Élevage en cave : deux hivers minimum.

### DÉGUSTATION

Robe très soutenue, tannins soyeux, vin rond et charpenté. Notes intenses de fruit rouges (cassis) et épices (poivron, réglisse).

Très long en bouche. Températures de service 16° à 18°.

### ACCORD METS/VIN

A servir avec viandes rouges et fromages.

### MISE EN BOUTEILLE

Mis en bouteille au Domaine de Larroque avec du matériel répondant aux normes Européennes.

LOT : PA15 TAUX DE SULFITES TOTAUX : 51 mg/l

### POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 5-7ans.

Domaine de Larroque, Valérie et Patrick Nouvel  
Vignerons récoltants à Cestayrols (81150)  
0563568763 ou par mail : [domainedelarroque@wanadoo.fr](mailto:domainedelarroque@wanadoo.fr)