



Caprice d'Autan
2004
Gaillac doux
Domaine Robert Plageoles

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|--|
| Région : | Sud-Ouest |
| Appellation : | Gaillac doux |
| Encépagement : | Pur Ondec (cépage autochtone réintroduit en 1983 par le domaine Plageoles) |
| Age moyen des vignes : | 21 ans |
| Sous-sol : | Argilo - calcaro - marneux |
| Situation : | Nord-Est en coteaux |
| Production moyenne : | 2000 bouteilles |
| Vendanges : | Manuelles, raisins passerillés sur souche le 30 octobre 2004 |
| Rendement moyen : | 7 hl/ha |
| Sucres résiduels : | 150g |
| Vinification : | Traditionnelle, pressurage lent |
| Elevage : | En cuve 10 mois |
| Vinificateur : | Bernard Plageoles |
| Propriétaire : | Domaine Plageoles |

Analyse

| | |
|-------------------|---|
| Visuel : | Jaune or soutenu. |
| Olfactif : | Le nez est intense et riche. On distingue des senteurs de pâte de fruits jaunes comme le coing, la mirabelle et la poire. Le tout est doux et agréable. |
| Gustatif : | La bouche est riche et opulente avec une incroyable sucrosité. La richesse envahit le palais et donne une impression d'extrême onctuosité. L'acidité finale est fine et progresse par palier. |
| Global : | Voici le travail du vent "Autan" qui passerille et concentre le cépage Ondec de superbe manière. |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|---|
| Apogée : | 2006 - 2030 |
| Prix estimé à ce jour : | 34.30 € TTC – Tarif club : 30.20 € TTC |
| Accords mets - vin : | Tarte tatin aux coings |
| Service : | Servir à 12° C |