

# Michel Issaly Gaillac "Combe d'Avès" rouge 2016



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Michel ISSALY (Ramaye)

Millésime: 2016

Appellation: Gaillac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Combe d'Avès

RVF: 90/100

Cépage dominant: Duras

**Description brève du produit :**

**90/100 RVF.** Un grand vin de garde bio. Pour découvrir peut-être ce qui se fait de mieux en rouge dans l'appellation Gaillac, et bien sûr découvrir les cépages autochtones braucol et duras. Du velours... à mettre en carafe impérativement, nous avons promis au vigneron de vous le dire !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MICHEL ISSALY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Michel Issaly Gaillac "Combe d'Avès" rouge 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100. *A besoin d'air pour évacuer un bouquet compliqué mais une fois aéré, la dynamique du vin fait le job.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 14/20. *La parité rêvée du Sud-Ouest, braucol accolé au duras, tend le vin sur un tanin tout fin donnant une approche élégante et saine du rouge de gaillac. Ne pas se fier au premier nez réduit, l'aération lui fait du bien.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** 50% de duras et 50% de braucol.

**Age des vignes :** 45 ans.

**Terroir :** Graviers sur argilo-calcaire. Sols très profond plus de 3m.

**Conduite du vignoble :** Bio (ECOCERT), biodynamie (DEMETER), agroforesterie et permaculture.

**Rendement :** 25 hl par ha.

**Vinification :** Sans intrants, sauf les sulfites qui sont rajoutés uniquement à l'entrée du raisin à la cave. Sans utilisation de procédés physiques.

**Elevage :** 24 mois en cuve ciment, puis 24 mois en bouteille avant d'être mis à la vente.

**SO2 total :** Moins de 10mg.

**Accompagnement :** Viandes rouge, gibiers, canard, plats en sauces.

**Commentaires :** Vin de garde, tannique dans les premières années, s'ouvre au bout de 5 ou 6 ans. Environ 15 ans de garde.

**PRODUCTIONS :** 4500 bouteilles.

**CARAFAGE OBLIGATOIRE**