



**INSOLENCE**  
**A.O.P GAILLAC ROUGE**  
**SUD-OUEST, France**



- ▲ **Millésime :** 2022
- ▲ **Degré d'alcool :** 13,5 %vol.
- ▲ **Cépages :** 100% Duras.
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification :** Macération pelliculaire du raisin en cuves béton pendant 3 jours puis fermentation alcoolique thermo-régulée, process éco-énergétique breveté par le domaine (unique au monde). Typicité et tradition respectées dans cette vinification moderne.
- ▲ **Dégustation :**  
Œil : Robe grenat.  
Nez : Dominante à fruits rouges confits.  
Bouche : Notes de fraise et de pruneau, tanins présents.
- ▲ **Accords mets & vin :** Une découverte en apéritif accompagné de charcuteries ou fromages à pâte dure. Idéal au cours de votre repas accompagnant taines, viandes grillées et viandes blanches.
- ▲ **Température de service :** Servir à 16-18° c.
- ▲ **Conservation :** 3 à 4 ans. Peut être consommé immédiatement.
- ▲ **Conditionnement :**  
6 bouteilles de 75cl debout par carton. 100 cartons par palette.
- ▲ **Distinctions :**
  - Millésime 2017 : cité dans le Guide Hachette des vins 2020
  - Millésime 2018 : médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2020
  - Millésime 2019 : médaille d'or au concours des vins du Sud-ouest 2021 et 2 étoiles 1001 Dégustations 2021
  - Millésime 2020 : médaille d'argent au concours des vins de Gaillac 2022 & 1 étoile au Guide Hachette des vins 2023
  - Millésime 2021 : médaille d'Or au concours des vins de Gaillac



SCEA Domaine du Grand Chêne - 961, Route de la Figayrade - 81600 SENOUILAC  
contact.grandchene@gmail.com / Siret n°3819521000018 / N° TVA : FR65381952100

Fiche technique V1-29012024