




DOMAINE
CAILHOL GAUTRAN

SINEQUANO - Rouge
IGP Côtes du Brian
sans sulfites ajoutés

TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut Minervois.

ENCEPAGEMENT

Monocépage de Carignan.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle tout en douceur, extraction par remontages quotidiens, macérations longues de 4 à 5 semaines.

DÉGUSTATION

Notes de fraises écrasées au nez, tendant sur la framboise en bouche. Vin souple et très élégant.

ACCORD METS ET VINS

Bavette à l'échalotte, côtelettes d'agneau.

CONSERVATION : 2 à 3 ans



CAILHOL GAUTRAN

*La cuvée Sinequano est un vin élégant,
frais et fruité, qui se déguste en toute simplicité* Olivia et Nicolas