

Le Vignoble de Gaillac

En l'an 972, les moines bénédictins instauraient à Gaillac, une discipline de production et de vinification à partir des cépages que nous retrouvons encore de nos jours.

Relayée aujourd'hui par notre appellation d'origine contrôlée, cette pratique est la garantie de typicité de nos vins rouges, rosés, blancs et effervescents. Et si nos blancs ont depuis toujours porté notre réputation, Gaillac étonne aujourd'hui par ses rouges qu'ils soient primeurs, jeunes ou de garde.

Vigneron Indépendant...

... un engagement

Avant tout une passion qui se traduit dans cette charte du Vigneron Indépendant :

- Respecte son terroir,
- Travaille sa vigne,
- Récolte son raisin,
- Vinifie et élève son vin,
- Met en bouteille sa production dans sa cave,
- Commercialise ses produits,
- Se perfectionne dans le respect de la tradition,
- Accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.

Un Vigneron Indépendant vous offre plus qu'un métier, un véritable savoir-être du vin.



Où nous trouver ?



Le Domaine Laubarel se trouve sur la départementale 922 entre Gaillac et Cordes sur Ciel (à 5 km de Gaillac et 4 km de Cahuzac/Vère).

Coordonnées GPS : 43°57'03.43»N 1°54'38.79»E

Accueil du lundi au samedi de 8h à 19h.
Le dimanche sur rendez-vous.
Pour les groupes, merci de prévenir à l'avance.



3000 Rte de Cordes - 81600 GAILLAC
Tél. : 05 63 57 41 90 - Fax : 05 63 57 79 48
Port : 06 61 94 76 91
lucas.merlo545@orange.fr

Lucas Merlo
Vigneron récoltant

Le Domaine Laubarel

Le **Domaine Laubarel** est une petite propriété de 6 ha de vignes d'un seul tenant, située aux portes de la ville de Gaillac sur les premiers contre-forts du plateau cordais. *Son terroir argilo-calcaire et son exposition "ouverte à tous les vents", permettent d'obtenir des raisins d'une grande qualité.*

C'est une rencontre entre une terre, des hommes et le soleil que nous voulons vous faire partager dans chacune de nos bouteilles, en alliant au mieux tradition et méthodes modernes de culture et de vinification.

En n'oubliant jamais qu'élever un vin, c'est, avant tout, laisser du temps au temps comme vous le prendrez pour déguster..... avec modération.

Les Cépages



L'encépagement du **Domaine Laubarel** nous permet de conserver toute l'âme du Gaillac.

Deux cépages typiques du Gaillacois ; le **Braucol** (*Fer Servadou*), tannique aux notes de cassis et l'épicé **Duras**, complétés par l'aromatique **Syrah** permettent d'obtenir des vins rouges d'une grande complexité.



Les vins blancs, sec, moelleux ou effervescent sont élaborés à partir de deux cépages originaires de la région gaillacoise : **Le Mauzac**, finement fruité et le **Len de l'el**, aux notes florales très subtiles.

La Cuvée Domaine

Cette cuvée portée par le fruit se compose d'un **blanc sec**, d'un **rosé**, d'un **rouge** et d'un **blanc doux**.

Ces vins d'assemblage élevés en cuve sont élaborés dans le souci d'obtenir des vins souples, fruités et faciles à boire.

Cette cuvée se complète d'une **méthode gaillacoise** brute **100% Mauzac**.



Rouge :
Braucol,
Syrah, Duras



Rosé :
Braucol,
Syrah, Duras



Blanc doux :
Mauzac,
Len de l'el



Blanc sec :
Mauzac,
Len de l'el



**Méthode
gaillacoise :**
100 % Mauzac

La Cuvée L'aubarèl

Cette cuvée reflète toute la typicité et la richesse des cépages gaillacois. Trois produits composent cette gamme, tous des monocépages vendangés manuellement : un blanc sec **100% Mauzac**, un rouge **100% Braucol** et un moelleux **100% Len de l'el**. Les blancs sont vinifiés et élevés en fût de chêne pendant 11 mois. Pour le rouge, seul l'élevage est réalisé pendant un an en barriques.

Ces vins se caractérisent par leur grande finesse, leur élégance et leur complexité aromatique.



Blanc doux :
100% Len de l'el



Blanc sec :
100% Mauzac



Rouge :
100% Braucol

