

Cuvée Domaine
AOC METHODE GAILLACOISE
-BRUT-

100% Mauzac



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2014



Le **Domaine Laubarel**, créé en 1904, tire son nom de l'occitan « l'aubarèl » qui signifie « le petit saule blanc ». C'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 aussi bien pour les rouges que pour les blancs.

Du raisin au vin...

| | |
|----------------------------|--|
| Travaux de la vigne | Réalisés avec le souci permanent de produire un raisin à sa maturité optimale et dans un parfait état sanitaire. Lutte raisonnée, travail mécanique du sol, taille sévère, travaux en vert, effeuillage et vendanges vertes. |
| Vendanges | Manuelles à la fraîcheur du matin |
| A la cave | Méthode Gaillacoise , arrêt de fermentation par filtration, tirage et prise de mousse en bouteille à partir des sucres naturels du vin. |

Comment l'apprécier ?

Cet effervescent Méthode Gaillacoise se consomme seul en apéritif, avec une fouace pour vos goûters et pourquoi pas tout au long d'un repas.

| | |
|-------------------------------|--|
| Robe | Jaune vert, pâle et brillante. Belle perception du dégagement gazeux avec de légères et fines bulles. |
| Nez | Fin, frais et élégant, il exprime des notes très fruitées type citron, pomme, poire et ananas. |
| Bouche | Bulles fines, bel équilibre où la fraîcheur aromatique de la pomme s'accorde avec la sucrosité donnant du croquant au vin. |
| Température de service | : très frais entre 8°C et 10°C |

A boire dès maintenant