

Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROSE

Braucol 40 %, Duras 20%, Syrah 40%



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	Mécaniques avec égreneur embarqué.
A la cave	Rosé de saignée, vinification à basse température, thermorégulation.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac rosé souple et fruité peut accompagner aussi bien un pique nique qu'un repas entre amis ! Il est apprécié avec la charcuterie, les salades et les grillades.

Robe	Vive et brillante, sa nuance est rose pâle.
Nez	Frais et fruité porté par des notes de petits fruits noirs acidulés type cassis. Belle et agréable persistance.
Bouche	Ronde, croquante, fraîche et fruitée. Une note réglissée persiste, mêlant fraîcheur et sucrosité à la manière d'un bonbon aux fruits rouges (framboise, mûre) assurant une finale fruitée et gourmande.

Température de service : entre 10° et 12°C

A boire dès maintenant