

## Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROSE

*Braucol 40 %, Duras 20%, Syrah 40%*



Domaine  
**LAUBAREL**

[www.domaine-laubarel.com](http://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 ...*

<b>Travaux de la vigne</b>	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.
<b>Vendanges</b>	Mécaniques avec égreneur embarqué.
<b>A la cave</b>	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.

<b>Robe</b>	Vive et brillante, sa nuance est rose pâle.
<b>Nez</b>	Frais et fruité porté par des notes de petits fruits noirs acidulés type cassis. Belle et agréable persistance.
<b>Bouche</b>	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*