

Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROUGE

Braucol 10%, Syrah 50%, Duras 40%



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2013



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 | Vinification traditionnelle, cuvaïson 20 jours, thermorégulation, élevage d'un an en cuve. |

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac souple et fruité est apprécié avec la charcuterie, les viandes rouges (entrecôtes, rosbifs...), les plats épicés et les fromages.

| | |
|--------------------------------------|---|
| Robe | Rouge vif, brillante, aux reflets violines. |
| Nez | Belles notes fruitées (cassis, framboise, mûre) doublées d'une pointe épicée et poivrée. |
| Bouche | Friande, souple et ronde, portée par le fruit mûr et des notes de poivre gris. Présence tannique enrobée lui assurant une finale gourmande. |
| Température de service : 18°C | |

A boire dès maintenant ou à garder 2 ans