

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