

Cuvée L'aubarèl
AOC GAILLAC ROUGE

100% Braucol



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 Pour cette cuvée tout a été mis en œuvre pour obtenir un **raisin d'une qualité exceptionnelle**. Tout a commencé en hiver par une **taille sévère**. Au printemps, les travaux en verts ont été effectués manuellement **et les sols travaillés**. Au cours de l'été, un **effeuillage manuel** a été réalisé ainsi que des **vendanges en vert** pour obtenir une maturité optimale.

A la cave Après des **vendanges manuelles** en caquettes, les raisins ont été égrappés et encuvés par gravité. **Cuvaison longue** (5 semaines) et **pigeages manuels** ont permis une bonne extraction aromatique. Dès les écoulements, le vin a été entonné dans des barriques de 2 et 3 vins pour effectuer la fermentation malo-lactique. Le vin a ensuite été élevé **10 mois en barrique**.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac de caractère 100% Braucol d'une grande élégance et complexité accompagnera à la perfection vos viandes rouges, civets et gibiers, vos plats sucrés-salés et vos fromages.

Robe Rouge cerise, rubis, brillante, profonde et larmoyante.

Nez Très expressif, typé, fin et élégant. Il est porté par les fruits rouges mûrs, des notes d'épices, le tout enrobé d'élégantes notes grillées et caramélisées.

Bouche Ronde et ample, très belle expression des notes de fruits rouges mûrs, d'épices sur un fond de sucrosité et de tanins bien enrobés. Ce vin est long en bouche, frais, fin, complexe, harmonieux et ne laisse pas indifférent.

Température de service : 16°C à 18°C

A carafier une heure avant le service

A boire dès maintenant ou à garder jusqu'à 7 ans