

Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROSE

Braucol 40 %, Duras 10%, Syrah 50%



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2017



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	Brillante, sa nuance est rose pâle aux reflets légèrement saumonés.
Nez	Frais et fruité porté par des notes de petits fruits rouges acidulés type fraise et framboise. Belle et agréable persistance.
Bouche	Ronde, croquante, fraîche et fruitée. Portée par des notes de fruits rouges et des notes acidulées. La finale est franche longue et gourmande.

Température de service : entre 10° et 12°C

A boire dès maintenant