

*Cuvée L'aubarèl*  
AOC GAILLAC MOELLEUX

*100% Len de l'el*



Domaine  
**LAUBAREL**

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

*Millésime 2016*



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 6,5 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** Profitant pleinement de la belle arrière saison, les **vendanges manuelles ont eu lieu fin octobre**. Après 12 heures de macération, les raisins ont été pressés en grappe entière. Une fois débourbé le jus a démarré sa fermentation en cuve avant d'être mis en barriques de trois vins pour y poursuivre la fermentation. Le vin a ensuite été élevé **10 mois en barriques**.

### *Comment l'apprécier ?*

Ce Gaillac Doux **100% Len de l'el** d'une grande richesse accompagnera à la perfection vos desserts chocolatés, vos foies gras ou tout simplement vos apéritifs.

**Robe** Larmoyante, jaune soutenu aux reflets dorés.

**Nez** Fin, fruité et très expressif, notes de miel, de fruits exotiques (ananas) et de fruits confits (figue).

**Bouche** Ample, expressive avec une grande complexité aromatique et une belle fraîcheur. Notes de fruits confits (coing, poire) relevées par un grain acidulé et une touche caramélisée. Bel équilibre, belle longueur en bouche et finale franche.

A boire dès maintenant ou à garder jusqu'à 5 ans