

## Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROUGE

*Braucol 40%, Syrah 40%, Duras 20%*



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 ...*

<b>Travaux de la vigne</b>	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.
<b>Vendanges</b>	Mécaniques avec égreneur embarqué, rendement 50 hl /ha.
<b>A la cave</b>	Vinification traditionnelle, cuvaison 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.

<b>Robe</b>	Rouge pourpre aux reflets violacés.
<b>Nez</b>	Belles notes fruitées (mûre) et épicées. Agréable et harmonieux.
<b>Bouche</b>	Friande, souple et ronde, portée par le fruit noir mûr et les épices. Une petite sucrosité et un grain tannique enrobé lui assurent une finale ample et chaleureuse.

**Température de service : 17°C**

*A boire dès maintenant ou à garder 2 à 4 ans*