

Cuvée L'aubarèl
AOC GAILLAC ROUGE

100% Duras



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 7 ha de vignes, 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. **Cuaison 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% Duras d'une grande élégance et complexité accompagnera à la perfection vos viandes rouges, civets, gibiers et vos fromages.

Robe Rouge pourpre violacée, brillante et larmoyante.

Nez Expressif, typé et plein de caractère. Il est porté par sa fraîcheur, des notes épicées type poivre gris et fruitées type cassis, le tout enrobé d'élégantes notes grillées et vanillées.

Bouche Ronde et ample, très belle expression des notes épicées et poivrées. Veloutée et fruitée avec un grain tannique et une touche boisée. Ce vin est long en bouche, complexe, harmonieux et ne laisse pas indifférent.

Température de service : 16°C à 18°C

A boire dès maintenant ou à garder jusqu'à 10 ans