

Cuvée L'aubarèl
AOC GAILLAC PREMIERES COTES
-BLANC SEC-
100% Mauzac



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 à la fraîcheur du matin**, 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 sur lies fines avec des bâtonnages très réguliers**.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac **100% Mauzac** d'une grande finesse accompagnera à la perfection vos poissons, viandes blanches et fromage à pâte cuite.

Robe Jaune pâle aux reflets dorés, brillante et larmoyante.

Nez Frais, délicat et élégant. Il exprime des notes de fruits secs et de noisettes grillées, il évolue sur des notes de poires compostées.

Bouche Veloutée et ample portée par son fruité, notes de poire et de pomme doublées d'une pointe grillée. Sa fraîcheur associée à un grain tannique lui assure une agréable et longue finale fruitée.

Température de service : 12°C à 14°C

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

3000 Rte de Cordes - 81600 GAILLAC

Tél. : 05 63 57 41 90 - Fax : 05 63 57 79 48 - Port : 06 61 94 76 91 - lucas.merlo545@orange.fr