

## Cuvée Domaine AOC GAILLAC BLANC DOUX

*Len de l'El 50%, Mauzac 50%*



Domaine  
**LAUBAREL**

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

**Millésime 2018**



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 ...*

<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>	Les grappes passerillées et botrytisées sont récoltées à la fraîcheur du matin
<b>A la cave</b>	A basse température, arrêt de fermentation par filtration, élevage en cuve

### *Comment l'apprécier ?*

**Ce Gaillac moelleux** étonnera vos apéritifs, accompagnera vos foies gras ou vos roqueforts et agrémentera vos desserts fruités et sucrés

<b>Robe</b>	Belle robe jaune pâle aux reflets verts brillante et larmoyante
<b>Nez</b>	Expressif, frais et fruité. Mielleux porté par des notes fruitées et fleuries type ananas, pomme et poire lui donnant un caractère très gourmand.
<b>Bouche</b>	Attaque très gourmande ronde et moelleuse doublée de fraîcheur et de notes de fruits frais et acidulé. Il présente un bel équilibre, sans excès où la douceur côtoie la fraîcheur et révèle des notes fruitées lui assurant une finale persistante et agréable.

**Température de service** : 10 à 12°C

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