

**Cuvée Domaine
AOC METHODE GAILLACOISE
-BRUT-**

100% Mauzac



Domaine
LAUBAREL

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...

Travaux de la vigne	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.
Vendanges	Manuelles à la fraîcheur du matin
A la cave	Méthode Gaillacoise , arrêt de fermentation par filtration, tirage et prise de mousse en bouteille à partir des sucres naturels du vin.

Comment l'apprécier ?

Cet effervescent Méthode Gaillacoise se consomme seul en apéritif, avec une fouace pour vos goûters et pourquoi pas tout au long d'un repas.

Robe	Jaune pâle et brillante. Belle perception du dégagement gazeux avec des bulles légères et fines.
Nez	Fin, frais et élégant, il exprime des notes très fruitées de pomme et de poire.
Bouche	Fruitée et acidulée, bulles fines, bel équilibre où la fraîcheur aromatique de la pomme s'accorde avec la sucrosité donnant du croquant au vin. Finale franche et persistante.

Température de service : très frais entre 8°C et 10°C

A boire dès maintenant

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