

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



*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** 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