

## Cuvée L'aubarèl

Vin de France

100% Prunelard



Domaine  
**LAUBAREL**

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2019



Le **Domaine Laubarel**, créé en 1904, tire son nom de l'occitan « l'aubarèl » qui signifie « le petit saule blanc ». C'est 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. Ce vin est préparé naturellement à une mise en bouteille précoce sans filtration ni collage. Cela permet d'exprimer au mieux toutes la typicité de ce vieux cépage gaillacois.

### Comment l'apprécier ?

**Ce vin de caractère 100% Prunelard d'une grande typicité et originalité** accompagnera à la perfection vos viandes rouges, civets et gibiers et vos fromages.

**Robe** Profonde, soutenue, pourpre aux reflets violets.

**Nez** Expressif, typé, fin et élégant. Il est porté par les fruits mûrs très typés (prunes blanches) avec une touche florale très fraîche et agréable.

**Bouche** Ample et chaleureux, très belle expression des notes de fruits type prune qui enrobent un grain tannique lui assurant une finale longue et agréable. Ce vin est long en bouche, frais, fin, complexe et harmonieux. Il ne manque pas de caractère et ne laisse pas indifférent.

**Température de service** : 16°C à 18°C

**A carafier** trois heures avant le service

A boire dès maintenant ou à garder jusqu'à 7 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