

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

100% Mauzac



Domaine  
**LAUBAREL**

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

**Millésime 2023**



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](mailto:lucas.merlo545@orange.fr)