

Cuvée Domaine AOC GAILLAC BLANC SEC

Len de l'El 50%, Mauzac 50%



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2024



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 8 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 | Mécaniques avec égreneur embarqué, à la fraîcheur du matin |
| A la cave | Fermentation à basse température, élevage en cuve sur lies fines, thermorégulation |

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac vif et fruité accompagne vos poissons et crustacés, vos viandes blanches ou se déguste tout simplement en apéritif.

| | |
|---------------|--|
| Robe | Robe brillante jaune pâle aux reflets verts. |
| Nez | Expressif et frais porté par des notes de fruits frais type pomme, poire doublées de notes florales. |
| Bouche | Ronde et fraîche, elle exprime pleinement des notes minérales et fruitées de pomme, poire et d'agrumes. Acidulé et friand, ce vin harmonieux laisse en bouche une belle finale de fruit frais. |

Température de service : 10 à 12°C

A boire dès maintenant !