

Cuvée L'aubarèl

AOP GAILLAC ROUGE

100% Prunelard



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 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 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 cagettes et 48 heures en frigo à 0°C, les raisins ont été égrappés et encuvés. **Cuaison longue** (5 semaines) et **pigeages manuels** ont permis une extraction aromatique douce. Ce vin est préparé naturellement à une mise en bouteille précoce sans filtration ni collage. Cela permet d'exprimer au mieux toute 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, cassoulets, côtes de bœuf 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), les épices (poivre) avec une touche florale très fraîche et agréable.

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

Température de service : 17°C à 18°C

A carafier trois heures avant le service

A boire dès maintenant ou à garder jusqu'à 5 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