

Cuvée Domaine AOC GAILLAC BLANC DOUX

Len de l'El 50%, Mauzac 50%



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2025



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	Les grappes passerillées et botrytisées sont récoltées à la fraîcheur du matin
A la cave	A basse température, arrêt de fermentation par filtration, élevage en cuve

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac moelleux étonnera vos apéritifs, accompagnera vos foies gras ou vos roqueforts et agrémentera vos desserts fruités et sucrés

Robe	Belle robe jaune pâle, brillante et larmoyante
Nez	Expressif, frais et fruité. Porté par des notes fruitées et florales, fruits à chair blanche type poire lui donnant un caractère très gourmand.
Bouche	Attaque très gourmande ronde et moelleuse doublée de fraîcheur et de notes de fruits frais type pêche blanche et acidulé. Il présente un bel équilibre, sans excès où la douceur côtoie la fraîcheur lui assurant une finale persistante et friande (Sucre résiduel : 55 grammes par litre).

Température de service : 10 à 12°C

A boire dès maintenant ou à garder 2 à 4 ans