

Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROSE

Braucol 35%, Syrah 55%, Duras 10%



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	Mécaniques avec égreneur embarqué.
A la cave	Rosé de saignée, vinification à basse température, thermorégulation.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac rosé souple et fruité peut accompagner aussi bien un pique-nique qu'un repas entre amis! Il est apprécié avec la charcuterie, les salades et les grillades.

Robe	Brillante, sa nuance est rose très pâle.
Nez	Frais et fruité porté par des notes de petits fruits frais rouges acidulés type fraise et framboise. Belle et agréable persistance.
Bouche	Acidulée et veloutée, fraîche et fruitée. Portée par des notes de fruits rouges avec des notes acidulées et exotiques. La finale est franche longue et gourmande.

Température de service : entre 10° et 12°C

A boire dès maintenant