

Cuvée Domaine AOC GAILLAC ROUGE

Braucol 40%, Syrah 50%, Duras 10%



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, rendement 50 hl /ha.
A la cave	Vinification traditionnelle, cuvaison 15 jours, thermorégulation, élevage d'un an en cuve.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac souple et fruité est apprécié avec la charcuterie, les viandes rouges (entrecôtes, rosbifs...), les plats épicés et les fromages.

Robe	Rouge brillante aux reflets rouge cerise et violacés.
Nez	Belles et intenses notes fruitées (framboise, cassis) et épicées. Agréable, frais et harmonieux.
Bouche	Croquante, souple et ronde, portée par le fruit frais noir, rouge et les épices. Un grain tannique enrobé lui assure une finale agréable et poivrée.
Température de service : 17°C	

A boire dès maintenant ou à garder 1 à 3 ans