



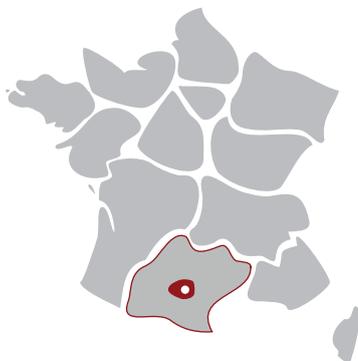
ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE



14

P.09



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Mauzac
Sauvignon
Loin de l'Œil

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il lèguera l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permissions de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondiale de l'Unesco.

Invitation à la magie des jardins à la française. Son bouquet aromatique exprime la diversité et la beauté du monde évoqué dans le jardin de l'Amiral De RocheGude d'Albi, passionné et grand amateur de la richesse et des parfums floraux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune dorée et brillante.



LE NEZ

Nez floral aux arômes de fruits à chair blanche et des notes miellées.



EN BOUCHE

Bouche fruitée et élégante qui séduit par sa fraîcheur.

COULEUR

● Blanc moelleux

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



Sera parfait sur un gratin de fruits rouges ou des tartes au citron.

VINIFICATION

Fermentation à température thermorégulée, entre 16 et 18° C.
Teneur en sucres de 28 grammes.



ALAIN GAYREL

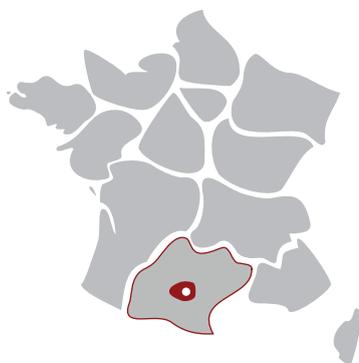
LES JARDINS DE ROCHEGUDE

ALAIN GAYREL



13

P.09



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Mauzac
Sauvignon
Muscadelle

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il légua l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permissions de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondiale de l'Unesco.

Invitation à la magie des jardins à la française. Son bouquet aromatique exprime la diversité et la beauté du monde évoqué dans le jardin de l'Amiral De RocheGude d'Albi, passionné et grand amateur de la richesse et des parfums floraux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe franche, jaune pâle aux reflets verts.



LE NEZ

Nez intense dévoilant d'agréables notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.



EN BOUCHE

La bouche est nette et franche. Tout en rondeur avec une belle vivacité sur le fruit.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, contact pelliculaire de 8 heures à 8°C, pressage pneumatique, sélection des jus, débouillage statique stabulation des bourbes à 0°C pendant 45 jours avant filtration. Fermentation à 16°C.

ACCORDS METS-VINS



On l'appréciera dès l'apéritif mais il saura accompagner un dos de daurade rôti, des moules marinières, rougets grillés ou spaghetti "alle vongole".

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE



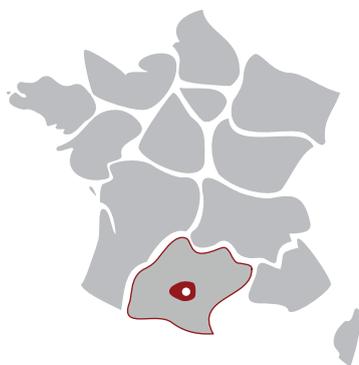
ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE



12

P.09



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Syrah
Braucol

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il légua l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permissions de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondiale de l'Unesco.

Invitation à la magie des jardins à la française. Son bouquet aromatique exprime la diversité et la beauté du monde évoqué dans le jardin de l'Amiral De RocheGude d'Albi, passionné et grand amateur de la richesse et des parfums floraux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Délicat rose tendre.



LE NEZ

Nez gourmand et intense sur des notes de friandises et de fruits.



EN BOUCHE

Bouche rafraichissante, attaque vive sur des notes de fraise.

COULEUR

● Rosé

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



Compagnon des apéritifs de l'été, il accompagnera très dignement un pavé d'espadon grillé ou encore des brochette de poulet au satay.

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, contact pelliculaire de 8 heures à 8°C. Pressurage pneumatique.

Débouillage statique à froid des jus sélectionnés, fermentation à température régulée.

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE



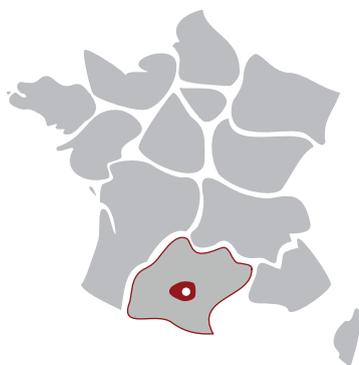
ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE



11

P.09



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Braucol
Syrah

ÉLEVAGE



6 mois en cuves

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il lèguera l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permissions de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondiale de l'Unesco.

Invitation à la magie des jardins à la française. Son bouquet aromatique exprime la diversité et la beauté du monde évoqué dans le jardin de l'Amiral De RocheGude d'Albi, passionné et grand amateur de la richesse et des parfums floraux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Vin coloré et profond.



LE NEZ

Nez intense déroulant des arômes de violettes caractéristiques et des notes poivrées.



EN BOUCHE

Attaque franche qui enveloppe votre palais de fraîcheur et de rondeur, une belle harmonie.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Rosé

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois.

ACCORDS METS-VINS



S'appréciera sur une côte de bœuf grillée, une salade lardons/chèvre chaud ou encore un poulet rôti.