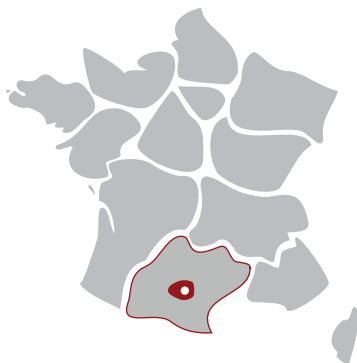




ALAIN GAYREL

TERRES RARES SAUVIGNON



MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Sauvignon

TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

HISTOIRE

Cette gamme de mono cépage laisse s'exprimer toute la finesse des grands cépages que sont la Syrah, le Sauvignon et le Merlot. Chacun sa signature et son caractère telles les Terres Rares que des générations de vignerons ont découvert au fil des siècles.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Jolie robe jaune pâle.



LE NEZ

Riche et aromatique avec des saveurs intenses d'agrumes.



EN BOUCHE

Bouche vive et légère.

COULEUR

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

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

Pressurage pneumatique.

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

ACCORDS METS-VINS



Accompagnera divers temps du repas à merveille. Parfait sur des moules à l'estragon, de la truite à l'oseille ou encore un saumon mariné au gingembre.



17

P.10

N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

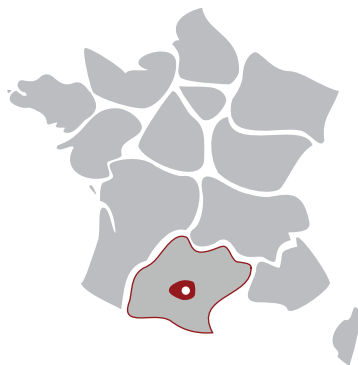
N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

TERRES RARES SYRAH

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Syrah

HISTOIRE

Cette gamme de mono cépage laisse s'exprimer toute la finesse des grands cépages que sont la Syrah, le Sauvignon et le Merlot. Chacun sa signature et son caractère telles les Terres Rares que des générations de vignerons ont découvert au fil des siècles.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Une robe limpide légèrement saumonée.



LE NEZ

Un nez frais et intense sur des notes de fraises/framboises.



EN BOUCHE

En bouche, de la vivacité, du fruit rouge, une finale nette.

ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des apéritifs, ce rosé accompagnera très bien des entrées comme une mousse de saumon et fromage frais, des poivrons marinés et chorizo grillé ou encore du melon.

COULEUR

● Rosé

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

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

Pressurage pneumatique.

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

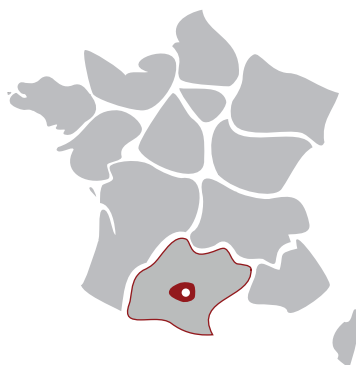
16

P.10



ALAIN GAYREL

TERRES RARES MERLOT



MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Merlot

TERROIR

Tarn, Occitanie, France

HISTOIRE

Cette gamme de mono cépage laisse s'exprimer toute la finesse des grands cépages que sont la Syrah, le Sauvignon et le Merlot. Chacun sa signature et son caractère telles les Terres Rares que des générations de vignerons ont découvert au fil des siècles.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe brillante aux reflets cerises.



LE NEZ

Nez complexe avec des notes de réglisse et d'épices douces.



EN BOUCHE

Souple et onctueux avec des tanins bien intégrés, des notes de cassis, de cerises noires et de vanille.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange.

Fermentation sur levures indigènes à température régulée.

Cuvaison de 6 jours.

Pressurage pneumatique.

ACCORDS METS-VINS



À servir sur un bœuf braisé aux carottes, une côte de veau et des légumes grillés, des fromages à pâte cuite.



15

P.10