



VINCENT GAYREL

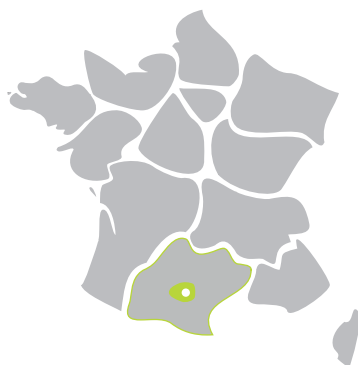
# LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

VINCENT GAYREL



60

P.33



## TERROIR

Tarn, Occitanie, France

## APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

## CÉPAGES

Mauzac  
Colombard

## HISTOIRE

Au creux de nos vignes, se dresse Le Dolmen de Laspeyre dont les premières traces dateraient du néolithique (dernière période de la préhistoire). Il est classé au titre des monuments historiques par la liste de 1889 et se compose de trois pierres verticales et d'une table de couverture en calcaire local. Depuis sept générations de vignerons il traverse le temps et les accompagne dans leur travail, leur offrant un abri pour se protéger des intempéries.

« Temps de druides, temps de magie, période primaire. Un vins sans artifices, direct, simple et facile ».

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

Robe jaune soutenue.



### LE NEZ

Nez aromatique et fruité, de fruit à chair blanche et tilleul.



### EN BOUCHE

Attaque franche et généreuse. Le Mauzac prédomine et suggère une bonne matière.

## COULEUR

● Blanc sec

## EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

## FORMATS



75 cl

## EXISTE AUSSI EN :



Bag in box : 3 litres

## ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des spaghettis au pesto ou des risottos aux légumes. Accompagnera très bien un poulet au citron.

## VINIFICATION

Avec ce vin sans sulfites ajoutés nous revenons à l'essentiel ! Autrement dit « on n'enlève rien, on ne rajoute rien », des vendanges à la mise en bouteille : aucun ajout de sulfites.

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

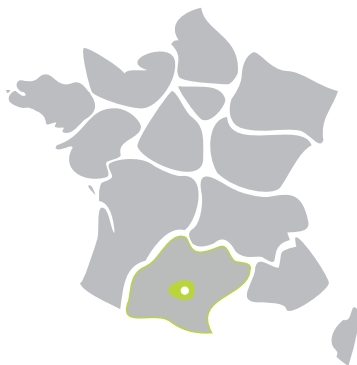
● N° PAGE CATALOGUE



VINCENT GAYREL

# LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

VINCENT GAYREL



## TERROIR

Tarn, Occitanie, France

## APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

## CÉPAGES

Braucol

## HISTOIRE

Au creux de nos vignes, se dresse Le Dolmen de Laspeyre dont les premières traces dateraient du néolithique (dernière période de la préhistoire). Il est classé au titre des monuments historiques par la liste de 1889 et se compose de trois pierres verticales et d'une table de couverture en calcaire local. Depuis sept générations de vignerons il traverse le temps et les accompagne dans leur travail, leur offrant un abri pour se protéger des intempéries.

« Temps de druides, temps de magie, période primaire. Un vins sans artifices, direct, simple et facile ».

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

Rouge rubis.



### LE NEZ

Nez aromatique et fruité, de petits fruits rouges.



### EN BOUCHE

Attaque franche et nette, il procure une sensation gourmande.

## COULEUR

● Rouge

## EXISTE AUSSI EN :

● Blanc sec

## FORMATS



75 cl

## EXISTE AUSSI EN :



Bag in box : 3 litres

## ACCORDS METS-VINS



À consommer avec un magret rôti, un tournedos, une côte de bœuf, de fromage locaux.

61

P.33

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE