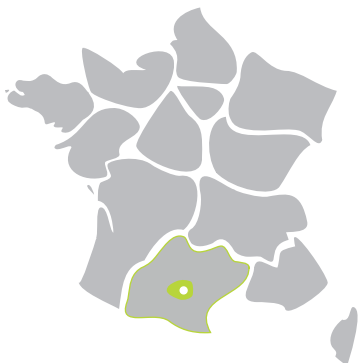




VINCENT GAYREL



### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

### APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

### CÉPAGES

Mauzac  
Colombard

### COULEUR

● Blanc sec

### EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

### FORMATS

 Bag in box :  
3 litres

# LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

### 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

Une robe d'un or pâle, brillante.



#### LE NEZ

Nez aromatique et fruité ; tilleul et fruit à chair blanche.



#### EN BOUCHE

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

### ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des spaghettis au pesto ou des risottos aux légumes.

### 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.



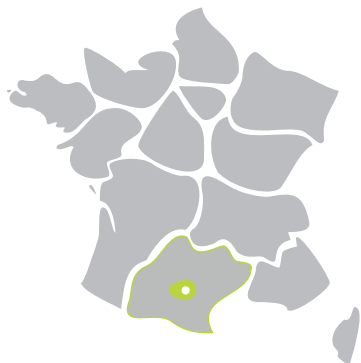
58

P.32



VINCENT GAYREL

## LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS



### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

### APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

### CÉPAGES

Braucol

### COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Blanc sec

### FORMATS



Bag in box :  
3 litres

### 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 rouge.



#### EN BOUCHE

Attaque franche et nette, il procure une sensation gourmande.

### ACCORDS METS-VINS



À consommer avec un magret rôti, un tournedos, une côte de bœuf, ou encore des fromages locaux.



59

P.32