



ALAIN GAYREL

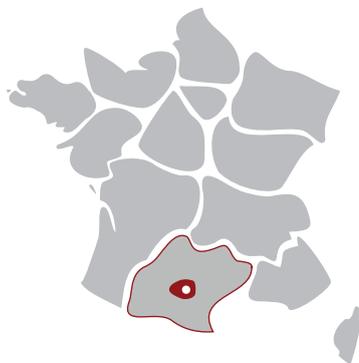
VIGNÉ LOURAC

LA DOUCEUR



25

P.17



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Loin de l'Œil

Mauzac

HISTOIRE

Une gamme de vins ancestrale qui s'inscrit comme un vibrant hommage à Jean-Antoine Vigné-Lourac. Représentant d'une dynastie de Vigneron Gaillacois, il confiera son domaine au début des années 1900 à son neveu et ultime descendant : le grand père d'Alain Gayrel.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune paille or soutenue.



LE NEZ & EN BOUCHE

Une attaque fraîche, nette et ronde aux arômes d'ananas. La finale persiste et rappelle la poire, la mangue et le miel.



ACCORDS METS-VINS



Cette gourmandise sera parfaite sur un foie gras du Sud-Ouest mais aussi avec un feuilleté au Roquefort ou tout autres fromages à pâte persillée.

COULEUR

● Blanc doux / moelleux

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries successives après passerillage sur souches. Fermentation thermorégulée durant 30 jours.

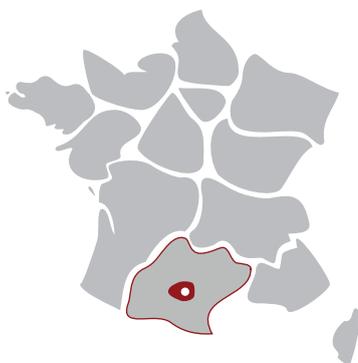
65 grammes de sucres résiduels.



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC

LE RUBIS



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Braucol

Syrah

Merlot

HISTOIRE

Une gamme de vins ancestrale qui s'inscrit comme un vibrant hommage à Jean-Antoine Vigné-Lourac. Représentant d'une dynastie de Vigneron Gaillacois, il confiera son domaine au début des années 1900 à son neveu et ultime descendant : le grand père d'Alain Gayrel.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe rouge grenat foncée aux reflets violacés.



LE NEZ

Nez intense et gourmand livrant des arômes de fruits rouges compotés.



EN BOUCHE

Rond et frais, il se prolonge en une longue finale sur la réglisse et la menthe.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Rosé

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



À marier avec des côtes d'agneau au barbecue ou des aiguillettes de canard marinées.

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange. Fermentation sur levures indigènes, cuvaison de 18 jours, puis pressurage. Sélection des jus, assemblage après malo des meilleures cuves.

22

P.16

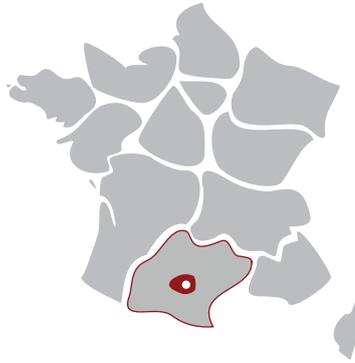


ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC

LES PERLES

ALAIN GAYREL



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Loin de l'Œil
Mauzac
Sauvignon

HISTOIRE

Une gamme de vins ancestrale qui s'inscrit comme un vibrant hommage à Jean-Antoine Vigné-Lourac. Représentant d'une dynastie de Vigneron Gaillacois, il confiera son domaine au début des années 1900 à son neveu et ultime descendant : le grand père d'Alain Gayrel.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune pâle à reflets verts.



LE NEZ

Un nez structuré par le Mauzac, finesse et élégance par le Loin de l'Œil.



EN BOUCHE

Du fruité et du floral, un perlé caractérisé par une finale nette et fraîche. Bouche élégante présentant un bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur ; le tout accompagné de fines bulles.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, pressurage pneumatique, sélection des jus et débouillage à froid. Fermentation avec des levures sélectionnées à température régulée pendant 6 jours. Sous tirage et élevage en cuve isotherme à 0°C pour préserver le CO² naturel issu de la fermentation, ce qui donne une perle fine, discrète et très agréable en bouche.

ACCORDS METS-VINS



Sera le compagnon idéal de vos huîtres et sushis mais s'adaptera également sur tartare de daurade aux agrumes ou un risotto aux champignons.

24

P.17

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

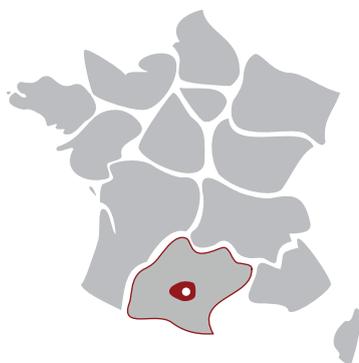
VIGNÉ LOURAC

LES REFLETS



23

P.16



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Braucol
Syrah
Cabernet

HISTOIRE

Une gamme de vins ancestrale qui s'inscrit comme un vibrant hommage à Jean-Antoine Vigné-Lourac. Représentant d'une dynastie de Vigneron Gaillacois, il confiera son domaine au début des années 1900 à son neveu et ultime descendant : le grand père d'Alain Gayrel.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe rose pâle éclatante.



LE NEZ

Nez délicat qui retient l'attention de par son concentré de petits fruits rouges.



EN BOUCHE

Attaque vive et acidulée s'ouvrant sur beaucoup de fraîcheur. Bon équilibre délicat s'achevant sur des notes friandes.

COULEUR

● Rosé

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, contact pelliculaire de 4 heures à 8°C. Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid des jus sélectionnés, fermentation à température régulée.

ACCORDS METS-VINS



Se mariera parfaitement sur des chipirons au piment d'espelette, un millefeuille d'aubergine/mozzarella ou encore des caponata au poivron.

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE