



ALAIN GAYREL

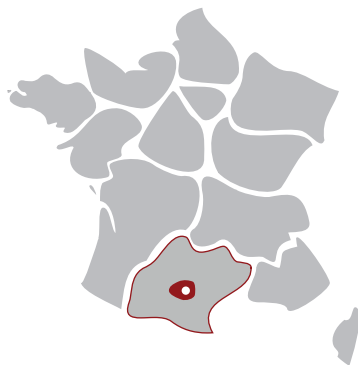
# VIGNÉ LOURAC

## 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.

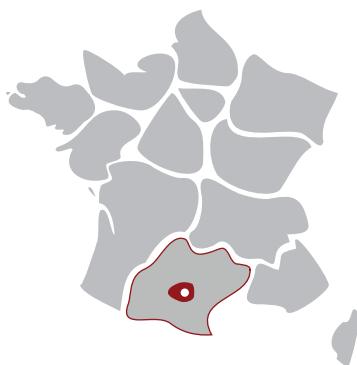
**65 grammes de sucres résiduels.**



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

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

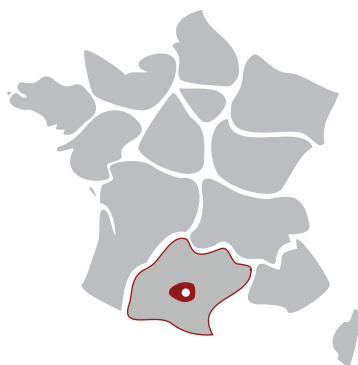
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

# VIGNÉ LOURAC

## LES PERLES



### 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 CO<sup>2</sup> 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

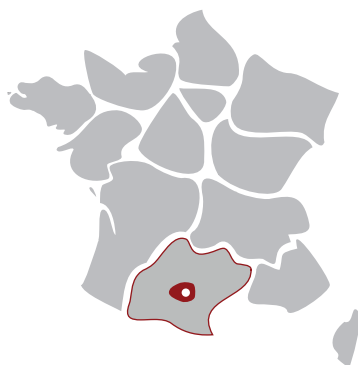
# VIGNÉ LOURAC

## 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