



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC

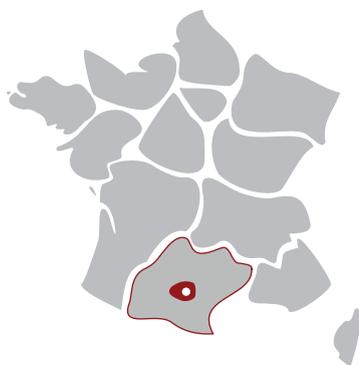
FINCTUM IN QUERCEIS DOLIIS



31

P.23

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF
● N° PAGE CATALOGUE



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Braucol
Merlot
Cabernet Sauvignon
(Sélection parcellaire)

ÉLEVAGE

12 mois
en fût de chêne

HISTOIRE

Une gamme de vins qui expriment parfaitement le terroir Gaillacois, avec finesse et précision. Un équilibre vivant et distingué pour ces cuvées travaillées en toute intimité, en petites quantités, avec toute notre attention et notre savoir-faire.

L'assemblage est un jeu d'équilibre et de contrastes. Offrir à chaque cépage l'opportunité de s'exprimer, sans pour autant dominer ou être dominé, demande sagesse et expertise. Le V rouge assemble 3 cépages, de quoi révéler une expérience exaltante pour vos papilles.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Une robe rubis foncée, nette, profonde et soutenue.



LE NEZ

Le nez assez intense s'exprime en toute simplicité sur le fruit et le boisé léger. Une palette variée, délicate et fraîche.



EN BOUCHE

Un bel ensemble harmonieux. L'attaque est souple ; beau volume et plus de complexité aromatique avec une finale salinée.



GARDE

Se conserve sans problème une dizaine d'années.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange. Fermentation sur levures indigènes, cuvaison de 10 à 12 jours puis pressurage. Sélection des jus, assemblage après malo des meilleures cuves.

Élevage en fût de chêne français durant 12 mois.

ACCORDS METS-VINS



À servir avec une côte de veau aux cépes, un gigot d'agneau confit ou encore une côte de bœuf sauce Roquefort.