



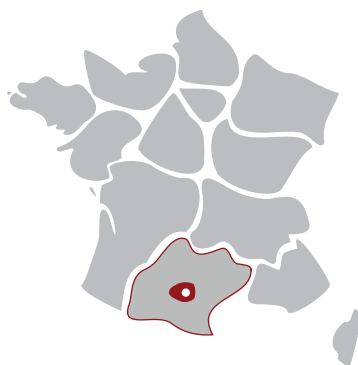
ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC TERREA VERITAS



28

P.19



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2018-2019


APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Mauzac
Loire de l'Œil

ÉLEVAGE

 5 mois sur lies fines

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.

Cœur de gamme puissant de la marque Alain Gayrel et étendard de la tradition familiale. L'élégance de l'étiquette est à l'image du vin que vous dégusterez.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe jaune dorée, brillante



LE NEZ

Relativement intense, le nez propose des notes de fruits confits, de miel et de rhubarbe.



EN BOUCHE

La bouche repose sur un bel équilibre entre fraîcheur et sucrosité. Elle est puissante, complexe et de belle persistance. Un moelleux qui a du corps et du cœur.

ACCORDS METS-VINS



Idéal sur du foie gras mi-cuit nature ou à la figue mais aussi des croustades aux pommes.

COULEUR

 Blanc doux

EXISTE AUSSI EN :

 Rouge

 Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vendanges par tries successives après passerillage sur souche et surmaturité maximale. Pressurage pneumatique, pas de macération pelliculaire, ni de débouillage. Stabilisation à froid puis filtration et mise en fermentation pendant environ 30 jours à 17°C. Réfrigération pour arrêt de fermentation (environ 90g de sucres résiduels).

 N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

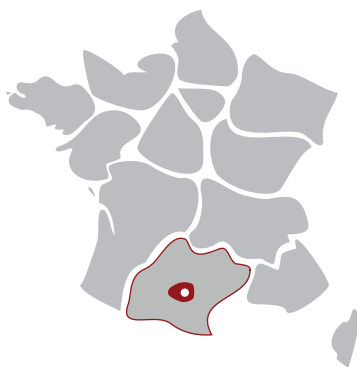
 N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC TERREA VERITAS

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME

2017-2018

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Mauzac

ÉLEVAGE



5 mois sur lies fines

TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

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.

Cœur de gamme puissant de la marque Alain Gayrel et étendard de la tradition familiale. L'élégance de l'étiquette est à l'image du vin que vous dégusterez.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe franche avec une belle couleur jaune pâle aux reflets verts.



LE NEZ

Nez intense sur des arômes floraux et fruités, avec des saveurs citronnées, pommes vertes, anis, miel et noisette.



EN BOUCHE

Bouche fraîche et droite avec une structure puissante, riche et équilibrée.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Blanc doux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, légère macération pelliculaire de 4 heures, sélection des jus, débouillage, fermentation sur levures indigènes pendant 12 jours. Élevage sur lies fines pendant 5 mois.

ACCORDS METS-VINS



S'accordera parfaitement sur une blanquette de saumon, un risotto aux asperges ou encore un osso bucco de veau.

27

P.19

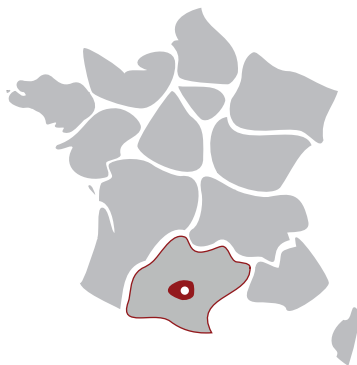
● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC TERREA VERITAS



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Gaillac AOP

CÉPAGES

Braucol
Merlot

ÉLEVAGE



18 mois en cuves

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.

Cœur de gamme puissant de la marque Alain Gayrel et étendard de la tradition familiale. L'élégance de l'étiquette est à l'image du vin que vous dégusterez.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe rouge grenat foncée aux reflets violacés.



LE NEZ

Arômes chaleureux de mûres et de fruits rouges, réhaussés d'épices.



EN BOUCHE

Palais souple et velouté tout en rondeur. La finale mentholée apporte une belle fraîcheur à l'ensemble.



GARDE

Agréable dès aujourd'hui, il pourra se conserver 5 à 8 ans.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Blanc sec

● Blanc doux

FORMATS



75 cl

EXISTE AUSSI EN :



150 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange. Fermentation sur levures indigènes, cuvaison de 8 à 10 jours puis pressurage. Sélection des jus, assemblage après malo des meilleures cuves. Élevage de 18 mois en cuve.

ACCORDS METS-VINS



Accompagnera idéalement une gabure de Gascogne ou un cassoulet de Toulouse. Sera également très agréable sur des poulets à la moutarde, ou des joues de bœuf aux épices.

26

P.19

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

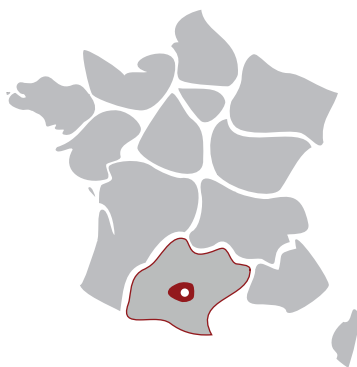
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC TERREA VERITAS

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Gaillac AOP

CÉPAGES
Braucol
Merlot

ÉLEVAGE
 18 mois en cuves

TERROIR
Gaillac, Occitanie, France

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. Cœur de gamme puissant de la marque Alain Gayrel et étendard de la tradition familiale. L'élégance de l'étiquette est à l'image du vin que vous dégusterez.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe rouge grenat foncée aux reflets violacés.



LE NEZ

Arômes chaleureux de mûres et de fruits rouges, réhaussés d'épices.



EN BOUCHE

Palais souple et velouté tout en rondeur. La finale mentholée apporte une belle fraîcheur à l'ensemble.



GARDE

Agréable dès aujourd'hui, il pourra se conserver 5 à 8 ans.

COULEUR

 Rouge

FORMATS



150 cl

EXISTE AUSSI EN :



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange. Fermentation sur levures indigènes, cuvaison de 8 à 10 jours puis pressurage. Sélection des jus, assemblage après malo des meilleures cuves. Élevage de 18 mois en cuve.

ACCORDS METS-VINS



Accompagnera idéalement une gabure de Gascogne ou un cassoulet de Toulouse. Sera également très agréable sur des poulets à la moutarde, ou des joues de bœuf aux épices.

29

P.18

 N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

 N° PAGE CATALOGUE