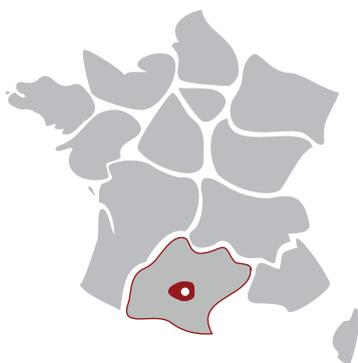




ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC BRAUCOL PRESTIGE

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Braucol

TERROIR

Tarn, 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 Vignerons Gaillacois, il confiera son domaine au début des années 1900 à son neveu et ultime descendant : le grand père d'Alain Gayrel.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe sombre aux reflets violette.



LE NEZ

Nez profond de fruits noirs et de poivre vert.



EN BOUCHE

Vin rouge aromatique, frais, vif avec une finale nette.

ACCORDS METS-VINS



Ce vin s'accommodera parfaitement avec une côte à l'os, un boudin noir aux pommes, ou à partager autour d'un plateau de charcuterie.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, fermentation thermo-régulée à 22°C. Cuvaison de 8 jours avant écoulage. Pressurage pneumatique, fermentation Malo lactique et stockage en cuve à 0°C avant commercialisation.

18

P.14

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

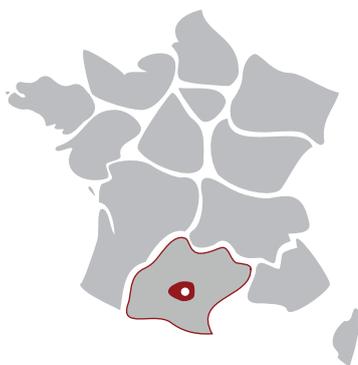
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC CHARDONNAY PRESTIGE

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Chardonnay

ÉLEVAGE

 6 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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune or brillant à reflets verts.



LE NEZ

Nez très fin sur des arômes floraux, fruités, très frais, avec une touche de citron, signature du terroir. On retrouve également des notes de noisette et de beurre frais.



EN BOUCHE

Très long en bouche avec une structure naturellement puissante, ample, riche, mais sans lourdeur, équilibrée par une bonne acidité.

COULEUR

 Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, contact pelliculaire de 18 heures à 8°C, pressurage pneumatique, sélection des jus, débourage statique stabulation des bourbes à 0°C pendant 45 jours avant filtration. Fermentation à 16°C. Élevage de 6 mois sur lies fines.

ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des plats tels qu'une cassolette de ris de veau et des fromages comme un conté affiné ou du chèvre.

20

P.15

 N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

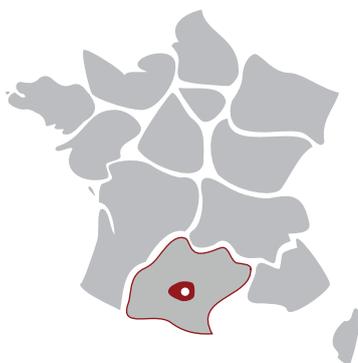
 N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC MERLOT PRESTIGE

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2020-2021

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe sombre et dense.



LE NEZ

Nez frais et intense sur les fruits noirs.



EN BOUCHE

Bouche charnue et ample offrant de beaux volumes pour un ensemble harmonieux.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, fermentation sur levures indigènes à température régulée.

Cuvaison de 6 jours et pressurage pneumatique. Stockage en cuve isotherme à 0°C.

ACCORDS METS-VINS



S'appréciera sur un carré d'agneau grillé, du filet mignon de porc aux olives, ou encore un osso bucco de porc.

19

P.14

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

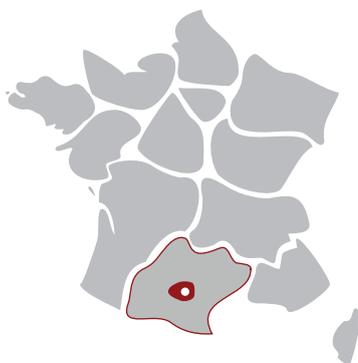
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

VIGNÉ LOURAC SAUVIGNON PRESTIGE

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Sauvignon

ÉLEVAGE



6 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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune limpide et brillante.



LE NEZ

Un nez de Sauvignon, riche et aromatique avec des saveurs intenses de fruits.



EN BOUCHE

Arôme puissants de fleurs et de fruits blancs citronnés. Beaucoup de fraîcheur avec une pointe d'acidité.

COULEUR



Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, contact pelliculaire de 18 heures à 8°C, pressurage pneumatique, sélection des jus, débouillage statique stabulation des bourbes à 0°C pendant 45 jours avant filtration. Fermentation à 16°C. Élevage de 6 mois sur lies fines.

ACCORDS METS-VINS



À consommer à l'apéritif et sur entrées chaudes ou froides. S'accordera parfaitement sur du carpaccio de coquille St jacques ou des risottos.

21

P.15

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE