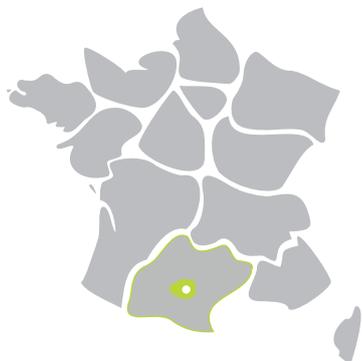




VINCENT GAYREL

# LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

IGP CÔTES DU TARN



IGP

## TERROIR

Tarn, Occitanie, France

## CÉPAGES

Braucol

## COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Blanc sec

## FORMATS

Bag in box :  
3 litres

## HISTOIRE

Au creux de nos vignes, se dresse Le Dolmen de Laspeyre dont les premières traces dateraient du néolithique (dernière période de la préhistoire). Il est classé au titre des monuments historiques par la liste de 1889 et se compose de trois pierres verticales et d'une table de couverture en calcaire local. Depuis sept générations de vignerons il traverse le temps et les accompagne dans leur travail, leur offrant un abri pour se protéger des intempéries.

« Temps de druides, temps de magie, période primaire. Un vin sans artifice, direct, simple et facile ».

## NOTES DE DÉGUSTATION



**LA ROBE**  
Rouge rubis.



**LE NEZ**  
Nez aromatique et fruité, de petits fruits rouge.



**EN BOUCHE**  
Attaque franche et nette, il procure une sensation gourmande.

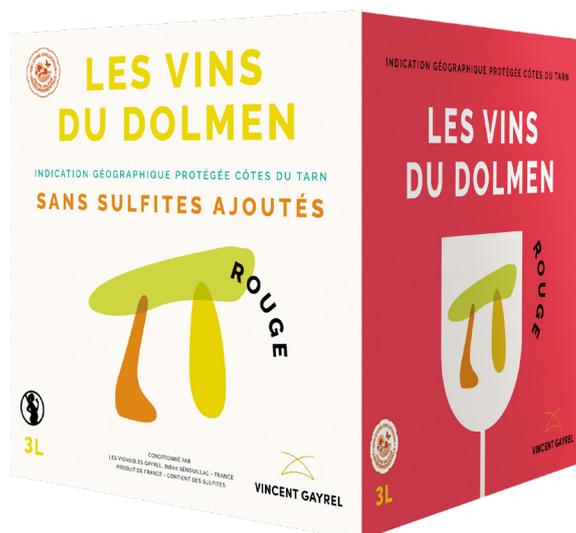
## ACCORDS METS-VINS



À consommer avec un magret rôti, un tournedos, une côte de bœuf, ou encore des fromages locaux.

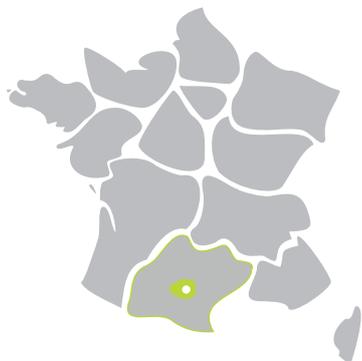
## VINIFICATION

Sélection de plus jolis Braucol. Macération pré fermentaire à chaud puis pressurage. Levurage puis fermentation alcoolique et malo lactique faite. Soutirage sous gaz inerte et utilisation de la bioprotection (écorce de levures). Tout au long du processus de fabrication aucun sulfites n'est ajoutés.





VINCENT GAYREL



#### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

#### CÉPAGES

Mauzac  
Colombard

#### COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

#### FORMATS



Bag in box :  
3 litres

# LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

IGP CÔTES DU TARN

#### HISTOIRE

Au creux de nos vignes, se dresse Le Dolmen de Laspeyre dont les premières traces dateraient du néolithique (dernière période de la préhistoire). Il est classé au titre des monuments historiques par la liste de 1889 et se compose de trois pierres verticales et d'une table de couverture en calcaire local. Depuis sept générations de vignerons il traverse le temps et les accompagne dans leur travail, leur offrant un abri pour se protéger des intempéries.

« Temps de druides, temps de magie, période primaire. Un vin sans artifice, direct, simple et facile ».

#### NOTES DE DÉGUSTATION



##### LA ROBE

Une robe d'un or pâle, brillante.



##### LE NEZ

Nez aromatique et fruité ; tilleul et fruit à chair blanche.



##### EN BOUCHE

Attaque franche et généreuse. Le Mauzac prédomine et suggère une bonne matière.

#### ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des spaghettis au pesto ou des risottos aux légumes.

#### VINIFICATION

Sélection des plus belles parcelles de Mauzac et de Colombard. Pressurage direct avec utilisation de la bioprotection (Levures non saccharomyces). Pour le Colombard macération pelliculaire à froid puis pressurage, utilisation aussi de la bioprotection. Fermentation alcoolique. Puis soutirage. Chaque opération sur le vin est faite avec le plus de précaution et sous gaz inerte (soit à l'abri de l'oxygène). Tout au long du processus de fabrication aucun sulfites n'est ajoutés.

