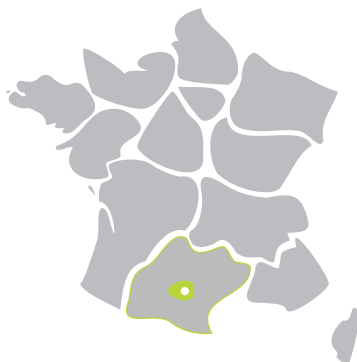




VINCENT GAYREL

LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

IGP CÔTES DU TARN



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

CÉPAGES

Mauzac
Colombard

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

Robe jaune soutenue.



LE NEZ

Nez aromatique et fruité, de fruit à chair blanche et tilleul.



EN BOUCHE

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

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

FORMATS



75 cl

EXISTE AUSSI EN :



Bag in box : 3 litres

ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des spaghettis au pesto ou des risottos aux légumes. Accompagnera très bien un poulet au citron.

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.

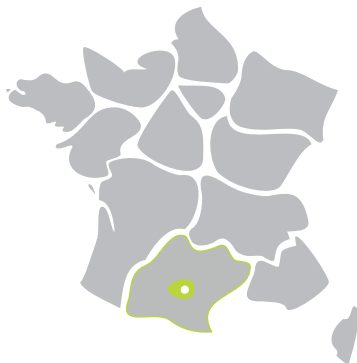




VINCENT GAYREL

LES VINS DU DOLMEN SANS SULFITES AJOUTÉS

IGP CÔTES DU TARN



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

CÉPAGES

Braucol

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 rouges.



EN BOUCHE

Attaque franche et nette, il procure une sensation gourmande.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Blanc sec

● Rosé

FORMATS



75 cl

EXISTE AUSSI EN :



Bag in box : 3 litres

ACCORDS METS-VINS



À consommer avec un magret rôti, un tournedos, une côte de bœuf, de 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.

