



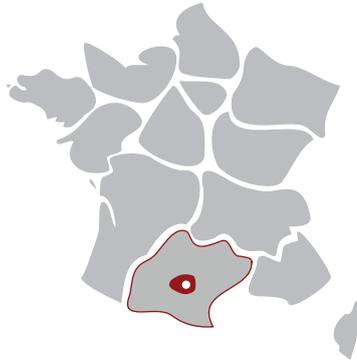
ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC

LES PERLES

AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

CÉPAGES

Loin de l'Œil
Mauzac
Sauvignon

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.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune pâle à reflets verts.



LE NEZ

Un nez structuré par le Mauzac, finesse et élégance par le Loin de l'Œil.



EN BOUCHE

Du fruité et du floral, un perlé caractérisé par une finale nette et fraîche. Bouche élégante présentant un bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur ; le tout accompagné de fines bulles.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Pressurage direct pour le Mauzac. Macération pelliculaire à froid entre 12 et 24h. Pressurage pneumatique. Débourage statique, fermentation thermo régulée autour 18°C. Assemblage puis élevage. Lors de la mise en bouteille le CO2 est celui présent naturellement dans le vin.

ACCORDS METS-VINS



Sera le compagnon idéal de vos huîtres et sushis mais s'adaptera également sur un tartare de daurade aux agrumes ou un risotto aux champignons.



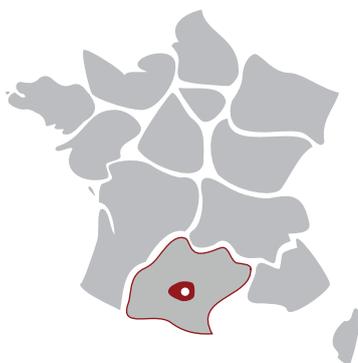
ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC

LA DOUCEUR

AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

CÉPAGES

Loin de l'Œil
Mauzac

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.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune paille or soutenue.



LE NEZ & EN BOUCHE

Une attaque fraîche, nette et ronde aux arômes d'ananas. La finale persiste et rappelle la poire, la mangue et le miel.



COULEUR

● Blanc doux

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



Cette gourmandise sera parfaite sur un foie gras du Sud-Ouest mais aussi avec un feuilleté au Roquefort ou tout autre fromage à pâte persillée.

VINIFICATION

Vendanges « botrytisée » récolté au degré optimum. Pressurage pneumatique, puis stabulation au froid pour faciliter le débouillage statique. Levurage et mise en fermentation. Lorsque le vin a atteint le TAV et le sucre résiduel souhaité, arrêt de la fermentation par le froid, collage puis soutirage et enfin filtration. Assemblage des différentes cuvées puis stabulation au froid longtemps (plusieurs années).

Sucre résiduel environ 60 g/L.

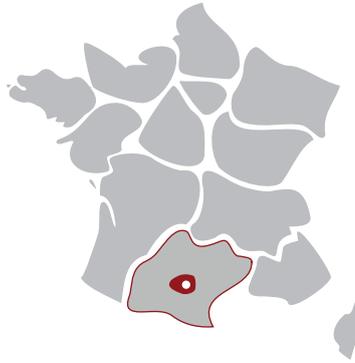


ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC LES REFLETS

AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



CÉPAGES

Braucol
Syrah
Cabernet Sauvignon

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.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe rose pâle éclatante.



LE NEZ

Nez délicat qui retient l'attention de par son concentré de petits fruits rouges.



EN BOUCHE

Attaque vive et acidulée s'ouvrant sur beaucoup de fraîcheur. Bon équilibre délicat s'achevant sur des notes friandes.

COULEUR

● Rosé

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Blanc sec

● Blanc doux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Egouttage des premier jus, pressurage direct sur (cépages), macération pré fermentaire à froid sur (cépages), débouillage statique, puis levage. Fermentation thermo régulée, et travail d'assemblage. Elevage au froid.

ACCORDS METS-VINS



Se mariera parfaitement sur des chipirons au piment d'espelette, un millefeuille d'aubergine/mozzarella ou encore des caponata au poivron.



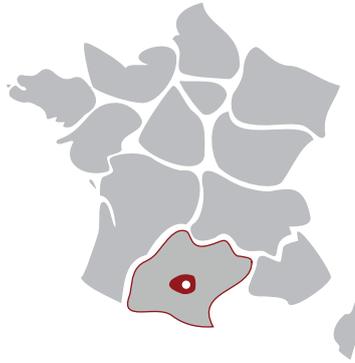
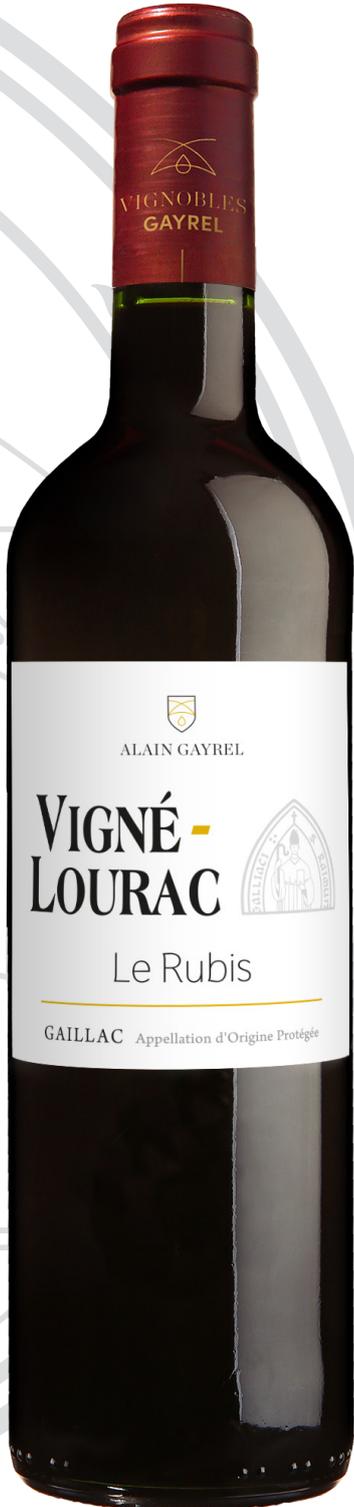
ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC

LE RUBIS

AOP GAILLAC

ALAIN GAYREL



CÉPAGES

Braucol
Syrah
Merlot

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.

Issus de parcelles et de grappes rigoureusement sélectionnées, ces vins constituent la quintessence du terroir Gaillacois.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe rouge grenat foncée aux reflets violacés.



LE NEZ

Nez intense et gourmand livrant des arômes de fruits rouges compotés.



EN BOUCHE

Rond et frais, il se prolonge en une longue finale sur la réglisse et la menthe.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Rosé

● Blanc sec

● Blanc doux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



À marier avec des côtes d'agneau au barbecue ou des aiguillettes de canard marinées.

VINIFICATION

Macération prés fermentaire à chaud (MPC), pressurage puis fermentation en face liquide. Fermentation malo-lactique. Assemblage des meilleures cuves et élevage.