

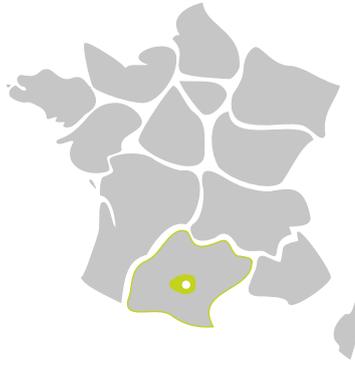


VINCENT GAYREL

FRAÎCHE

IGP CÔTES DU TARN

VINCENT GAYREL



MILLÉSIME
2024

CÉPAGES
Loin de l'œil
Mauzac
Colombard

TERROIR
Tarn, Occitanie, France

HISTOIRE

De par son approche singulière, Vincent Gayrel démystifie une boisson aux codes parfois complexes, fruits d'une tradition millénaire.

Son ambition est de créer des vins décalés, s'inscrivant dans la nouveauté, empreints de subtilité, définis par une seule promesse : celle de la qualité.

Il a depuis toujours la volonté de rendre accessible le vin à tous et notamment, aux jeunes. Précurseur dans cette idéologie, il s'attache et s'évertue à éduquer les néophytes de demain.

Aujourd'hui, PDG des Vignobles Gayrel, Vincent en véritable chef d'orchestre poursuit son ambition au travers de ses différents projets tout en pérennisant l'univers qu'a créé son père, il y a maintenant bientôt plus de 40 années.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe brillante à reflets jaunes francs.



LE NEZ

Un nez friand et aromatique mêlant arômes floraux et fruités.



EN BOUCHE

En bouche, un fruité enjôleur caractérisé par le Sauvignon ainsi qu'une bonne vivacité offrant une finale très élégante.

COULEUR

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid, puis pressurage et vinification thermorégulée.

ACCORDS METS-VINS



À déguster bien frais en apéritif, sur des gnocchis au gorgonzola, du poisson à la bordelaise ou encore un curry de lentilles corail.