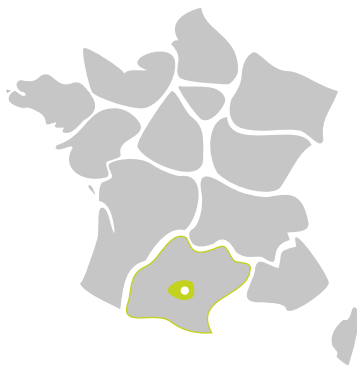




VINCENT GAYREL

ROSÉ BRONZÉ

IGP CÔTES DU TARN



IGP

MILLÉSIME

2024

CÉPAGES

Duras

Syrah

Cabernet

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

Une robe d'un beau rose pâle légèrement saumonée et brillante.



LE NEZ

Un nez vif et frais s'exprimant sur la gourmandise et le fruit.



EN BOUCHE

Bouche veloutée et pleine de tendresse marquée par des arômes de cerise bigarreau et fraise des bois.

COULEUR

Rosé

FORMATS



75 cl



150 cl

VINIFICATION

Pressurage direct + mouts d'égouttages. Fermentation thermorégulée, entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS-VINS



Un vin convivial, le vin des bons moments, le vin des amis, à déguster sur des repas estivaux improvisés. Barbecues, paëlla et apéritifs !

