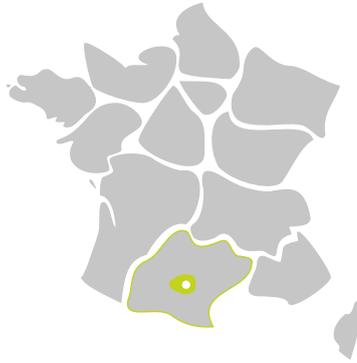




VINCENT GAYREL

# SE FAIRE LA BELLE

IGP CÔTES DU TARN



**MILLÉSIME**  
2023

**CÉPAGES**  
Braucol  
Gamay

## 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

Belle robe aux éclats violacés.



### LE NEZ

Joli nez de fruits rouges et noirs.



### EN BOUCHE

En bouche, le vin forme un bel ensemble. Il séduit par sa belle matière.

## COULEUR

● Rouge

## FORMATS



75 cl

## VINIFICATION

Macération prés fermentaire à chaud (MPC), pressurage puis fermentation en face liquide. Fermentation malo-lactique. Assemblage des cuves de Braucol et Gamay puis élevage (entre 3 et 12 mois).

## ACCORDS METS-VINS



Idéal avec un boudin noir à la purée de pomme de terre, un rôti de lapin ou encore un gratin de potiron aux lardons.

