



ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC BRAUCOL PRESTIGE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME
2023

CÉPAGES
Braucol

TERROIR

Tarn, 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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe sombre aux reflets violines.



LE NEZ

Nez profond de fruits noirs et de poivre vert.



EN BOUCHE

Vin rouge aromatique, frais, vif avec une finale nette.

ACCORDS METS-VINS



Ce vin s'accommodera parfaitement avec une côte à l'os, un boudin noir aux pommes, ou à partager autour d'un plateau de charcuterie.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

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



ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC MERLOT PRESTIGE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME
2023

CÉPAGES
Merlot

TERROIR

Tarn, 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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe sombre et dense.



LE NEZ

Nez frais et intense sur les fruits noirs.



EN BOUCHE

Bouche charnue et ample offrant de beaux volumes pour un ensemble harmonieux.

ACCORDS METS-VINS



S'appréciera sur un carré d'agneau grillé, du filet mignon de porc aux olives, ou encore un osso bucco de porc.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Sélection parcellaire de beaux Merlots. Macération pré-fermentaire à chaud (MPC), pressurage. Fermentation malo-lactique. Assemblage puis élevage (entre 3 et 12 mois).

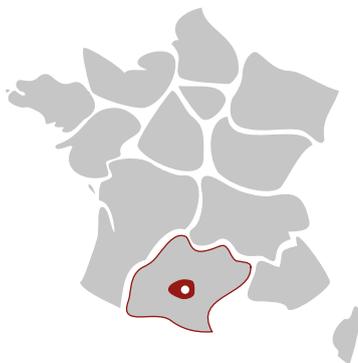


ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC CHARDONNAY PRESTIGE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME
2024

CÉPAGES
Chardonnay

TERROIR

Tarn, 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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune or brillant à reflets verts.



LE NEZ

Nez très fin sur des arômes floraux, fruités, très frais, avec une touche de citron, signature du terroir. On retrouve également des notes de noisette et de beurre frais.



EN BOUCHE

Très long en bouche avec une structure naturellement puissante, ample, riche, mais sans lourdeur, équilibrée par une bonne acidité.

COULEUR

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange. Débourage statique des mouts. Fermentation thermo régulée. Elevage avec des copeaux de bois frais.

ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des plats tels qu'une cassolette de ris de veau et des fromages comme un Comté affiné ou du chèvre.

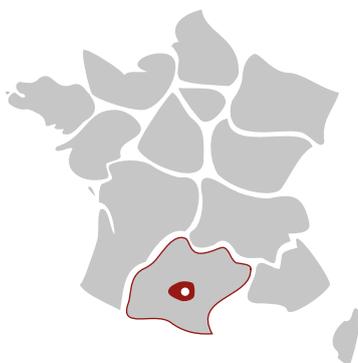


ALAIN GAYREL

VIGNÉ-LOURAC SAUVIGNON PRESTIGE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



MILLÉSIME
2024

CÉPAGES
Sauvignon

TERROIR

Tarn, 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.

Les cuvées mono-cépages laissent l'expression libre et délicate du terroir argilo-calcaire dont ils sont issus. Des vins souples dotés d'une belle fraîcheur et d'une grande élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune limpide et brillante.



LE NEZ

Un nez de Sauvignon, riche et aromatique avec des saveurs intenses de fruits.



EN BOUCHE

Arôme puissants de fleurs et de fruits blancs citronnés. Beaucoup de fraîcheur avec une pointe d'acidité.

COULEUR

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Après débouillage statique, les bourbes sont stabulées 3 à 6 semaines à 0°C. En fin de campagne de vinification, les bourbes sont filtrées puis lancées en fermentation. Après soutirage les vins sont assemblés.

ACCORDS METS-VINS



À consommer à l'apéritif et sur entrées chaudes ou froides. S'accordera parfaitement sur du carpaccio de coquilles St jacques ou des risottos.