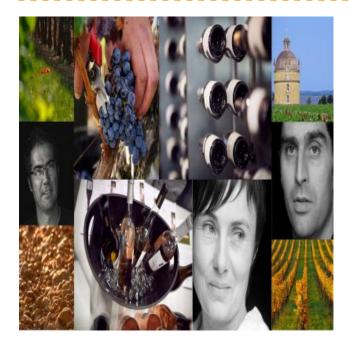
DOMAINE GAYRARD



Accords mets et vins

Charcuteries, Escalope de veau, Confit de Canard, Magret de canard, Fromages.

Détails

Domaine : Domaine Gayrard

Couleur : Rouge Effervescent : non Millesime : 2018 Degrès : 13 %

Viticulture: En conversion

Primeur : non Bio : non

Contenance: 0,75 L Cépages: Braucol Région: Sud-Ouest Packaging: carton de 6 Appellation: AOP Gaillac

Dégustation

Robe: Rubis

Nez : Arômes de pivoine, légers arômes de poivron, subtils arômes de

fruits rouges, arômes d'épices.

Bouche: Son attaque en bouche est ample avec des tanins souple et

soyeux.

Finale: Il exprime un goût de fruits rouges et poivron et une fin de

bouche sur les épices et les fruits noirs.

Garde: 1 à 3 ans

Température de service : A servir frais autour de 16°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire Cépage : 100% Braucol Vendange : Mécaniques Viticulture : Effeuillage

Vinification: Fermentation en cuve inox. Elevage: Elevage en cuve en ciment

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les hauteurs du vignoble de Gaillac entre Albi et Cordes sur Ciel, le Domaine Gayrard est installé à l'orée des Causses, terre de chênes et de truffes. Laure et Pierre FABRE s'installent en 2013 afin de ranimer une tradition viticole familiale de 5 siècles. Leur défi ; remettre de la vie dans les sols, soigner leurs vignes de façon naturelle et favoriser le développement de la biodiversité pour recréer un vaste espace naturel durable et propice à la production de vins de qualité. Attachés à leur terroir, ils ont choisi de valoriser les cépages autochtones mais pas que, pour élaborer des vins conviviaux et raffinés.

