

Cuvée L'aubarèl
AOC GAILLAC ROUGE

100% Braucol



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2023



Le **Domaine Laubarel**, créé en 1904, tire son nom de l'occitan « l'aubarèl » qui signifie « le petit saule blanc ». C'est une propriété de 8 ha de vignes, située aux portes de la ville de Gaillac sur les premiers contre-forts du plateau cordais. Son terroir argilo-calcaire et son exposition ouverte à tous les vents, permettent d'obtenir des raisins d'une grande qualité aussi bien pour les rouges que pour les blancs.

Du raisin au vin ...

Travaux de la vigne Pour cette cuvée tout a été mis en œuvre pour obtenir un **raisin d'une qualité exceptionnelle**. Tout a commencé en hiver par une **taille sévère**. Au printemps, les travaux en verts ont été effectués manuellement **et les sols travaillés**. Au cours de l'été, un **effeuillage manuel** a été réalisé ainsi que des **vendanges en vert** pour obtenir une maturité optimale.

A la cave Après des **vendanges manuelles** en caquettes, les raisins ont été égrappés et encuvés par gravité. **Cuaison longue** (5 semaines) et **pigeages manuels** ont permis une bonne extraction aromatique. Dès les écoulements, le vin a été entonné dans des barriques de 2 et 3 vins pour effectuer la fermentation malolactique. Le vin a ensuite été élevé **10 mois en barrique**.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac de caractère 100% Braucol d'une grande élégance et complexité accompagnera à la perfection vos viandes rouges, civets et gibiers, vos plats sucrés-salés et vos fromages.

Robe Profonde, soutenue, pourpre aux reflets violets.

Nez Expressif, typé, fin et élégant. Il est porté par les fruits mûrs (cassis, mûre), une touche épicée très fraîche, le tout enrobé d'élégantes notes grillées et vanillées.

Bouche Dense, ample et charnue, très belle expression des notes de fruits rouges type cassis et mûres qui enrobent un grain tannique lui assurant une finale longue et agréable. Ce vin est long en bouche, frais, fin, complexe, harmonieux et ne laisse pas indifférent.

Température de service : 16°C à 18°C

A boire dès maintenant avec carafage ou à garder jusqu'à 4 ans

3000 Rte de Cordes - 81600 GAILLAC

Tél. : 05 63 57 41 90 - Fax : 05 63 57 79 48 - Port : 06 61 94 76 91 - lucas.merlo545@orange.fr