BRAUCOL 2023 ROUGE

DOMAINE GAYRARD



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin rouge est élaboré à partir d'un cépage ancestral Gaillacois, il est fruité et gourmand avec une finale épicée qui lui confère un brin de caractère.

- 100% Braucol

Accords mets et vins

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

Détails

Domaine : Domaine Gayrard
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Braucol
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Gaillac
Nom du Vigneron : Laure Fabre

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.