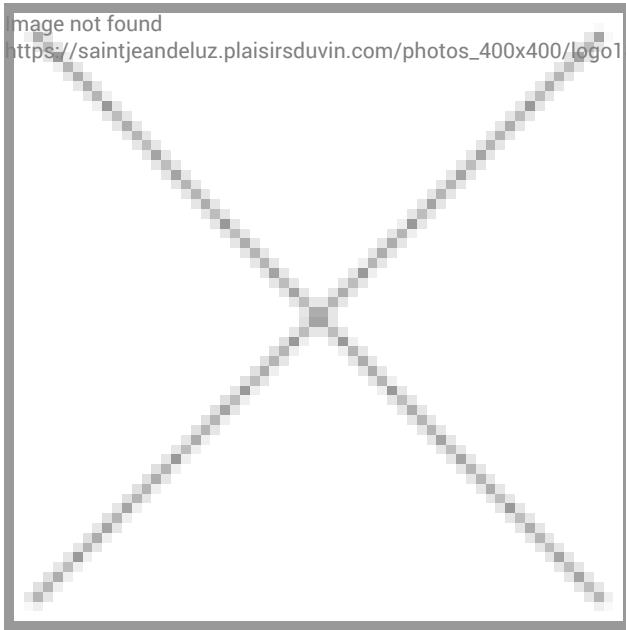


DOMAINE GAYRARD



Accords mets et vins

A déguster en apéritif ou avec des desserts fruités, tels que des tartes tatin...

Détails

Domaine : Domaine Gayrard

Couleur : Blanc

Effervescent : Oui

Millesime : 2023

Degrés : 10 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Mauzac

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Gaillac

Nom du Vigneron : Laure Fabre

Caractéristiques

Terroir : Plateau calcaire du pays Cordais au sol peu profond situé à 300 m d'altitude

Cépage : 100% Mauzac

Vendange : Vendanges Manuelles

Vinification : Elaboration du vin de base, premiers jus écartés et prise de mousse sans soufre ajouté.

Elevage : Elevé entre 3 et 6 mois en bouteille avant dégorgement. Vin sans sulfites ajoutés.

Dégustation

Robe : Robe jaune claire, quelques reflets verts

Nez : Délicat et frais avec des arômes de pomme.

Bouche : Frais avec des arômes de pomme verte

Garde : 1 à 2 ans

Température de service : Entre 5/7°

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.

