

DOMAINE GAYRARD

image not found
https://saintjeandeluz.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png

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
Degrès : 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.

