

# 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

**Viticulture** : En conversion

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Laure Fabre

**Appellation** : AOP Gaillac

**Bio** : oui

**Cépages** : Braucol

**Couleur** : Rouge

**Domaine** : Domaine Gayrard

**Millesime** : 2023

**Contenance** : 0,75 L

**Degrès** : 13 %

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Braucol

**Vendange** : Mécaniques

**Viticulture** : Effeuillage

**Vinification** : Fermentation en cuve inox.

**Elevage** : Elevage en cuve en ciment

## 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

## 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.

