# 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

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

## 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.

Plaisirs du vin
Marmande