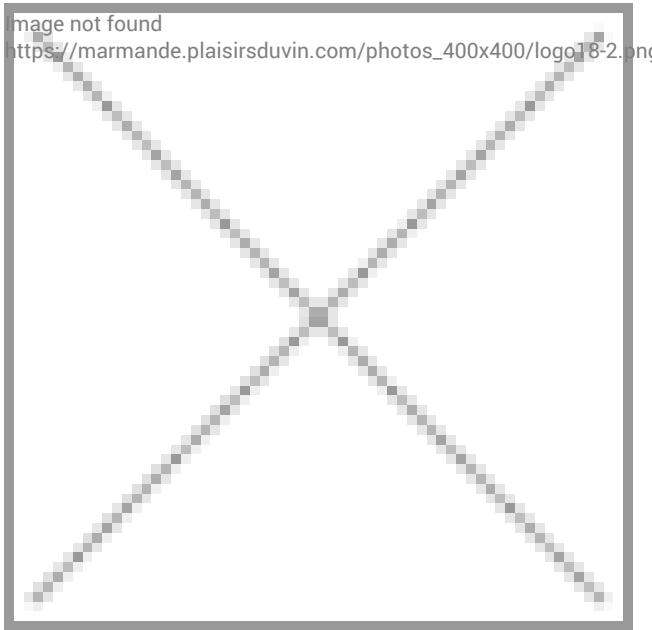


DOMAINE GAYRARD



Accords mets et vins

Apéritifs, foie gras, poisson, viande blanche, dessert.

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Loin de l'œil
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Laure Fabre
Theme : Vigneresses!
Domaine : Domaine Gayrard
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Gaillac

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Loin de l'Œil
Vendange : Manuelles
Viticulture : Effeuillage manuel, pinçage des grappes
Vinification : Vinification en barriques
Elevage : 12 mois en fût de chêne

Dégustation

Robe : Jaune légèrement dorée
Nez : Fleurs blanches, fruits exotiques
Bouche : Belle structure, rond et mielleux
Finale : Minérale et longue
Garde : 5 ans
Température de service : 10°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.



Plaisirs du vin

Marmande