# **BRAUCOL 2022 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**

Domaine: Domaine Gayrard

Couleur : Rouge Millesime : 2022 Degrès : 13 %

Viticulture: En conversion

Bio: Oui

Contenance: 0,75 L
Cépages: Braucol
Région: Sud-Ouest
Packaging: carton de 6
Appellation: AOP Gaillac
Nom du Vigneron: Laure Fabre

# 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.

