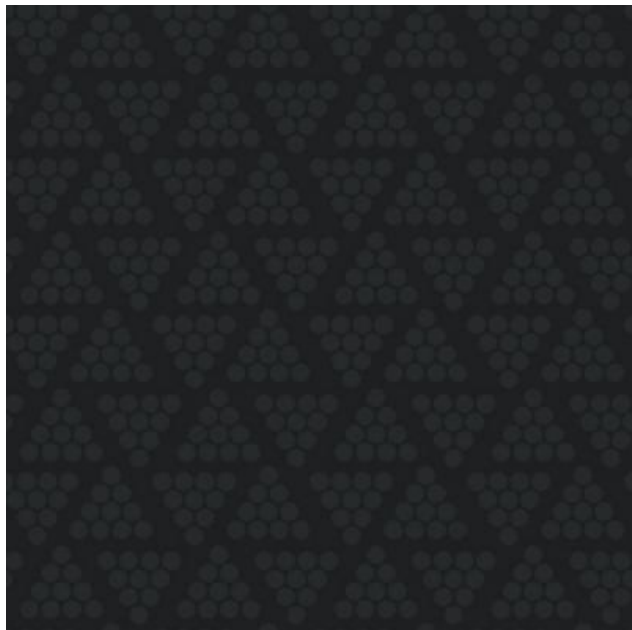


## DOMAINE GAYRARD



### Accords mets et vins

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

### Détails

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

### Caractéristiques

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

### Dégustation

**Robe** : Jaune légèrement dorée  
**Nez** : Fleurs blanche, 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.

