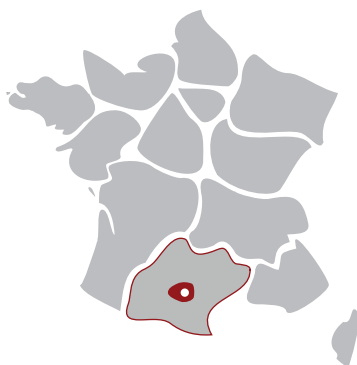




ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Mauzac
Sauvignon
Loin de l'Œil

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans une symphonie d'arômes où l'équilibre est clé pour cette harmonie.

Une symphonie à 4 «couleurs» signée par les Vignobles Gayrel.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune clair et brillante.



LE NEZ

Des arômes de fruits à chair blanche, belle intensité fruitée et exotique.



EN BOUCHE

Bouche veloutée, délicate et chaleureuse qui présente une belle longueur.

COULEUR

● Blanc moelleux

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION



À consommer sur du foie gras mi cuit, des toasts de Roquefort grillés ou encore une tarte tatin aux abricots.

VINIFICATION

Fermentation à température thermo régulée, entre 16 et 18° C.

Teneur en sucres de 30 grammes.

10

P.08

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

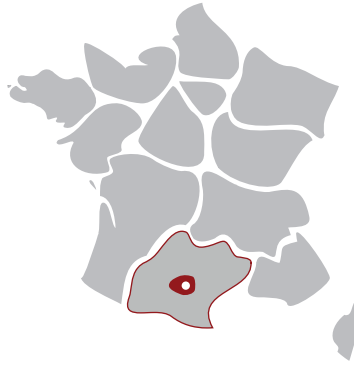
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

Non millésimé

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Mauzac
Sauvignon
Muscadelle

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans une symphonie d'arômes où l'équilibre est clé pour cette harmonie.

Une symphonie à 4 «couleurs» signée par les Vignobles Gayrel.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune pâle.



LE NEZ

Gourmand aux notes d'agrumes et légèrement épicé.



EN BOUCHE

En bouche, de la rondeur, du gras, de la vivacité et du fruit à chair blanche. Une finale nette et fraîche pour ce blanc sec généreux et équilibré.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Égrappage total de la vendange, contact pelliculaire de 8 heures à 8°C, pressurage pneumatique, sélection des jus, débouillage statique, stabulation des bourbes à 0°C pendant 45 jours avant filtration. Fermentation à 16°C.

ACCORDS METS-VINS



Parfait des l'apéritif, il se mariera très bien sur une seiche à la plancha ou encore des brochettes de St jacques/chorizo.

09

P.08

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

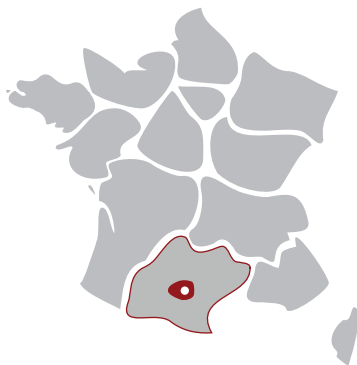
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

Non millésimé

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Syrah
Braucol

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans une symphonie d'arômes où l'équilibre est clé pour cette harmonie.

Une symphonie à 4 «couleurs» signée par les Vignobles Gayrel.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe rosée brillante.



LE NEZ

Un nez frais, aromatique, dominé par la Syrah, accompagné de fruits rappelant le bonbon anglais.



EN BOUCHE

En bouche, de la fraîcheur, de la générosité avec une finale élégante.

COULEUR

● Rosé

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



À déguster avec des brochettes de poulet tikka ou encore des samoussas au bœuf épicé.

VINIFICATION

Fermentation thermorégulée, entre 16 et 18°C.

08

P.08

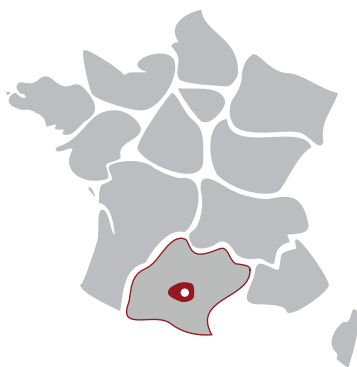
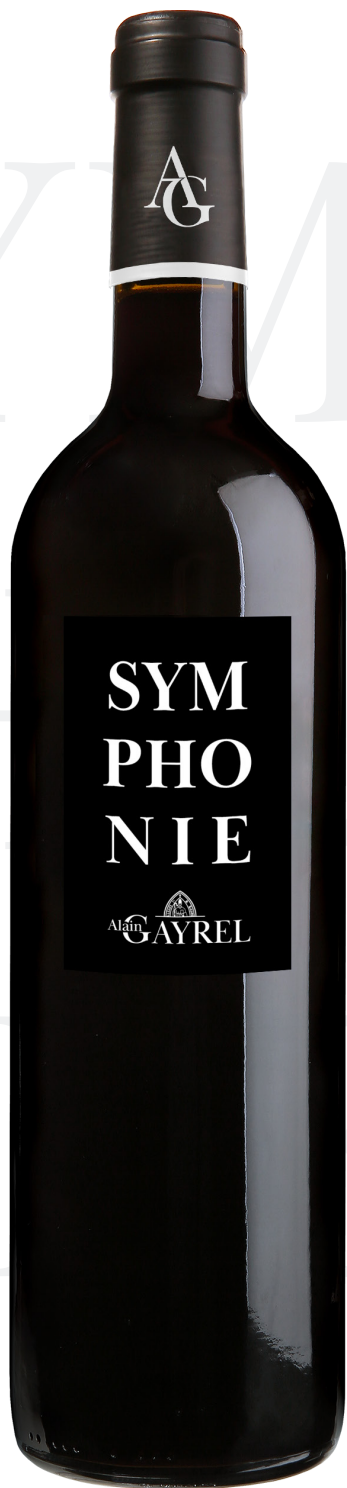
● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

SYMPHONIE



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

MILLÉSIME

Non Millésimé

APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

CÉPAGES

Braucol
Syrah

ÉLEVAGE



6 mois en cuves

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans une symphonie d'arômes où l'équilibre est clé pour cette harmonie.

Une symphonie à 4 «couleurs» signée par les Vignobles Gayrel.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Drapé dans une jolie robe noire brillante.



LE NEZ

Nez qualitatif et très prometteur sur des notes de cassis avec une pointe d'épices.



EN BOUCHE

Il enveloppe votre palais de fraîcheur et de rondeur, une belle harmonie.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Rosé

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



Cette cuvée accompagnera fièrement des choux farcis, un magret de canard à la plancha ou des chorizos grillés.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois.

07

P.08

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE