

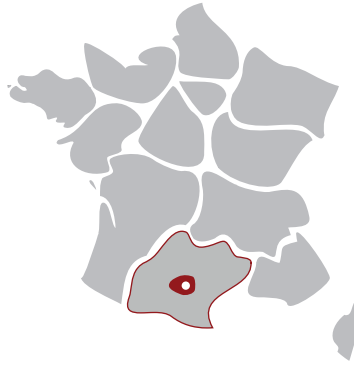


ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

IGP CÔTES DU TARN MOELLEUX

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

CÉPAGES

Gros Manseng
Petit Manseng

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans un chœur 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 claire 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

Pressurage direct, fermentation thermorégulée.

Teneur en sucre 35 g/L.

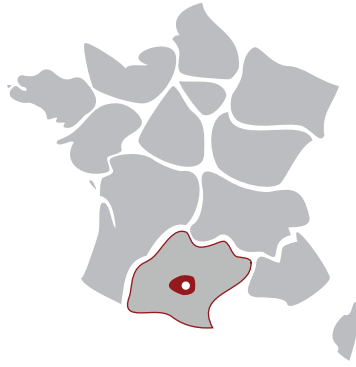


ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

ÉLEVAGE



3 à 6 mois en cuves

TERROIR

Tarn, Occitanie, France

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans un chœur 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.

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.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid, puis pressurage et vinification thermorégulée.

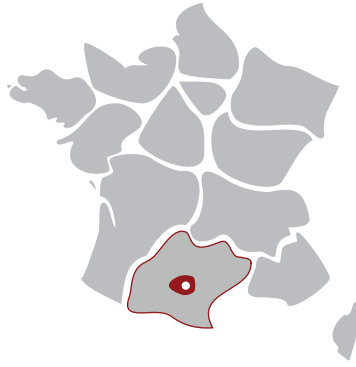


ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans un chœur 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

Pressurage direct + mouts d'égouttages. Fermentation thermorégulée, entre 16 et 18°C.

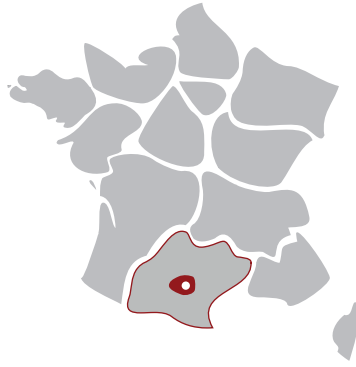
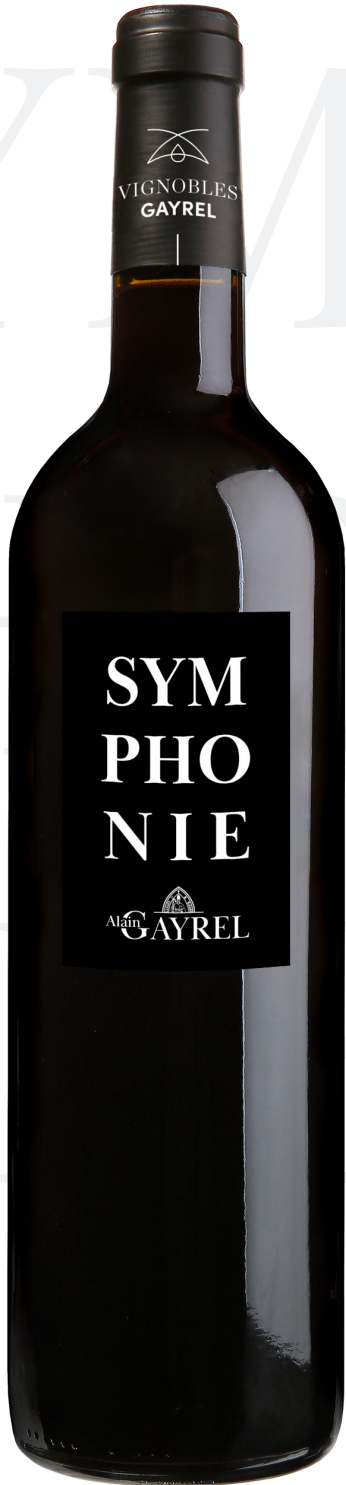


ALAIN GAYREL

SYMPHONIE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

ÉLEVAGE



6 mois en cuves

TERROIR

Tarn, Occitanie, France

HISTOIRE

Une composition à plusieurs mouvements où chaque cépage est un instrument avec sa propre mélodie. Leur union nous amène dans un chœur 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 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

Macération préfermentaire à chaud suivie d'un pressurage à chaud. Vinification en phase liquide.