



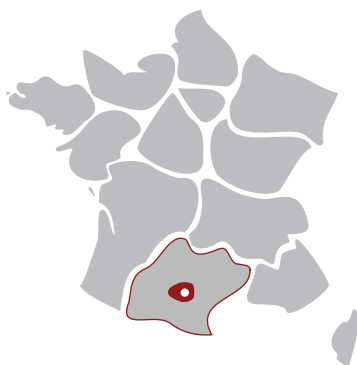
ALAIN GAYREL

# TERRES RARES

## SYRAH

### IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



#### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

#### CÉPAGES

Syrah

#### HISTOIRE

Cette gamme exprime toute la finesse des grands cépages locaux. Chacun sa signature et son caractère telles les Terres Rares que des générations de vignerons ont découvert au fil des siècles.

#### NOTES DE DÉGUSTATION



##### LA ROBE

Une robe limpide légèrement saumonée.



##### LE NEZ

Un nez frais et intense sur des notes de fraises/framboises.



##### EN BOUCHE

En bouche, de la vivacité, du fruit rouge, une finale nette.

#### COULEUR

 Rosé

#### FORMATS



75 cl

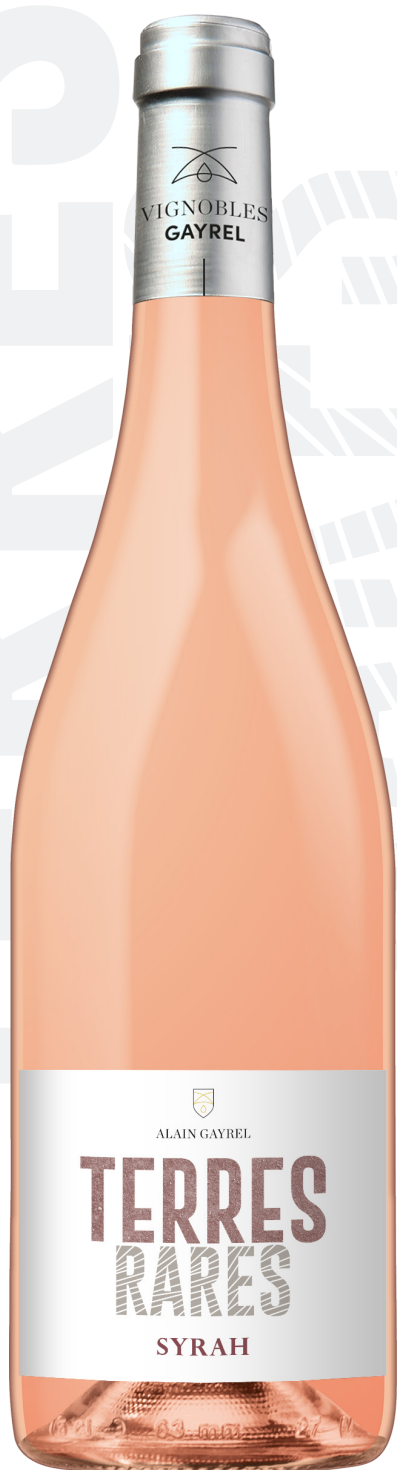
#### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (3 à 6h max). Pressurage puis débouillage statique. Fermentation thermo régulée entre 16 et 18°C. Assemblage et élevage.

#### ACCORDS METS-VINS



Idéal sur des apéritifs, ce rosé accompagnera très bien des entrées comme une mousse de saumon et fromage frais, des poivrons marinés et chorizo grillé ou encore du melon.

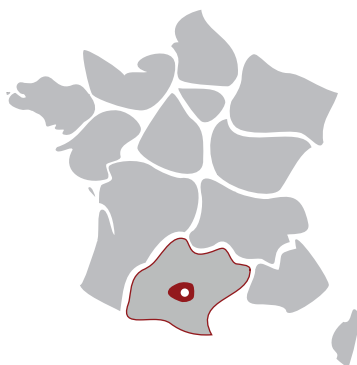




ALAIN GAYREL

# TERRES RARES SAUVIGNON IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



## TERROIR

Gaillac, Occitanie, France

## CÉPAGES

Sauvignon

## HISTOIRE

Cette gamme exprime toute la finesse des grands cépages locaux. Chacun sa signature et son caractère telles les Terres Rares que des générations de vignerons ont découvert au fil des siècles.

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

Jolie robe jaune pâle.



### LE NEZ

Riche et aromatique avec des saveurs intenses d'agrumes.



### EN BOUCHE

Bouche vive et légère.

## COULEUR

● Blanc sec

## FORMATS



75 cl

## VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid entre 12 et 24h. Pressurage pneumatique. Débourage statique, fermentation thermo régulée autour 18°C. Assemblage puis élevage.

## ACCORDS METS-VINS



Accompagnera divers temps du repas à merveille. Parfait sur des moules à l'estragon, de la truite à l'oseille ou encore un saumon mariné au gingembre.



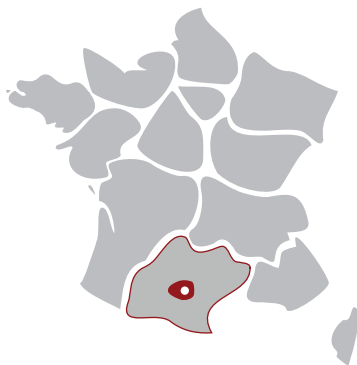


ALAIN GAYREL

# TERRES RARES MERLOT

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



## TERROIR

Tarn, Occitanie, France

## CÉPAGES

Merlot

## HISTOIRE

Cette gamme exprime toute la finesse des grands cépages locaux. Chacun sa signature et son caractère telles les Terres Rares que des générations de vignerons ont découvert au fil des siècles.

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

Robe brillante aux reflets cerises.

## COULEUR

● Rouge



### LE NEZ

Nez complexe avec des notes de réglisse et d'épices douces.

## FORMATS



75 cl

### EN BOUCHE



Souple et onctueux avec des tanins bien intégrés, des notes de cassis, de cerises noires et de vanille.

## VINIFICATION

Macération prés fermentaire à chaud (MPC), pressurage puis fermentation en face liquide. Fermentation malo-lactique. Assemblage puis élevage (entre 3 et 12 mois).

## ACCORDS METS-VINS



À servir sur un bœuf braisé aux carottes, une côte de veau et des légumes grillés, des fromages à pâte cuite.

