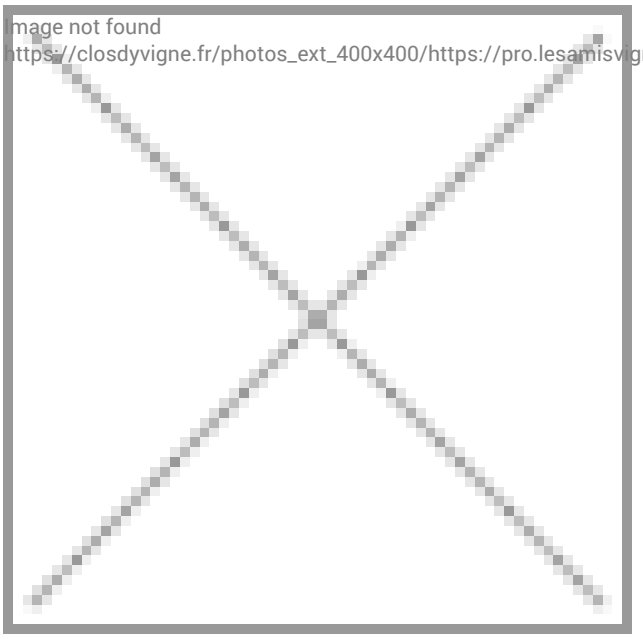
DURAS 2024 ROUGE

DOMAINE GAYRARD



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Pour ce vin, nous avons choisi de vinifier un cépage rouge autochtone. Un vin toute en finesse, frais et léger au nez de baies acidulées qui se poursuit en bouche avec des notes de poivre.
A partager autour d'un plateau de charcuteries/fromages, grillades ou avec un poisson ...

Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillée, viande grillée, fromages

Détails

Domaine : Domaine Gayrard
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 12 %
Viticulture : Biodynamie
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Duras
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Gaillac

Caractéristiques

Terroir : Alrgilo calcaire
Cépage : 100% Duras
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Vendange éraflée, macération courte de 3 à 5 jours. Vinification sans soufre en cuve béton avec levures indigènes.
Elevage : Elevé 6 mois en cuve inox,Léger sulfitage et filtration à la mise. SO2 Total : <10 mg/l

Dégustation

Robe : Robe rubis légère
Nez : Nez frais et délicat, marqué par des notes de baies acidulées
Bouche : Bouche souple et élégante, avec une touche épicée de poivre en finale
Finale : Un vin fin, léger et facile à partager
Garde : 2 à 4 ans
Température de service : 14 - 16°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.

