

Domaine Sarrabelle ... du mythe à l'expression du terroir.

La légende veut que la source de Sarrabelle, qui jaillit près du Château Médiéval de Montaigut, fut le lieu des rendez-vous amoureux de la belle Yolande.

Son nom provient de l'occitan «sarro-bello», serrer sa belle dans ses bras...

Le Château, détruit lors de la Croisade des Albigeois, est conservé en ses parties basses, et au-dessus est érigée la Chapelle de Montaigut.

Aujourd'hui, Laurent & Fabien CAUSSÉ (8ème génération de vignerons sur le domaine), ont souhaité donner le nom de cette source à leurs vins. Des vins haut de gamme (comme la cuvée Saint-André et le Mauzac), traditionnels et de pays.

Un travail de recherche permanent, dans le respect de l'agriculture, a abouti à l'élaboration d'un vin doux (série limitée) servi sur de grandes tables.

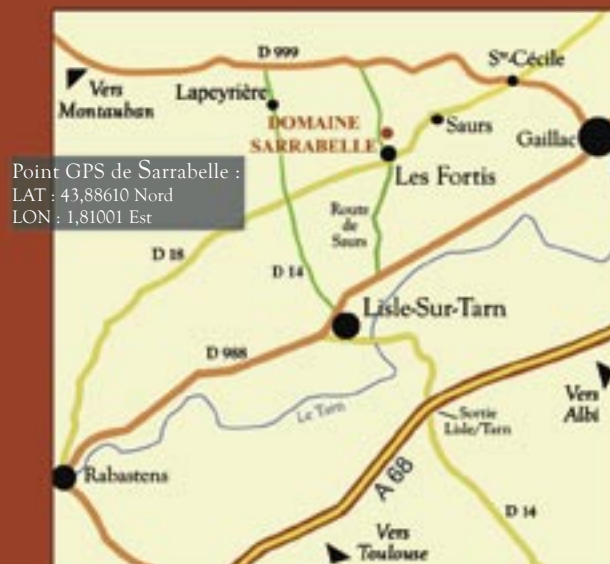
Tradition, innovation et qualité pourrait être la devise des frères Caussé.

Pour venir nous rejoindre,
visiter notre domaine,
déguster nos produits ...

Laurent & Fabien CAUSSÉ

- Les Fortis -

81310 Lisle-Sur-Tarn



Tél. : 05 63 40 47 78

Fax : 05 63 81 49 36

Mobile : 06 63 08 19 18

www.sarrabelle.com
contact@sarrabelle.com

Domaine
Gaillac
Sarrabelle

- Vignerons depuis 1795 -



LE DOMAINE :

Le Domaine Sarrabelle, une forte identité, 3 caractéristiques :

- son savoir-faire : héritage de 7 générations de vignerons, sur le domaine depuis 1795.
- son vignoble : 37 ha sur la Rive Droite du Tarn, propices à l'élaboration de vins de grande qualité.
- sa volonté d'allier tradition et progrès : objectif développé par Laurent & Fabien Caussé, dans le soucis d'innovation et de qualité.



LE CLIMAT :

Le Domaine Sarrabelle, une exposition à influence :

- océanique : contribue au développement physiologique de la vigne par sa douceur.
- continentale : fraîcheur printanière du Nord-Est, à l'origine du succès de nos vins blancs.
- méditerranéenne : influe positivement sur la maturité des baies durant la période estivale (vent d'Autant et chaleur).



LE TERROIR :

Notre vignoble se situe sur les 1^{ères} côtes de la Rive Droite du Tarn caractérisées par des collines molassiques composées de marnes, sables et grès, et adaptées aux grands vins blancs ainsi qu'à l'élaboration d'excellents vins rouges.



L'ENCÉPAGEMENT :

Le Domaine Sarrabelle : une majorité de cépages authentiques du vignoble gaillacois. Fervents défenseurs d'une politique d'expression du cépage, nous cultivons les cépages locaux :

- 2 blancs : Len-de-l'El (Loin de l'Oeil) et le Mauzac
- 2 rouges : le Braucol (Fer Servadou) et le Duras.



Domaine
Sarrabelle
Gaillac



Le Saint-André

Composé essentiellement de BRAUCOL, ce vin charpenté et ample exprime pleinement la typicité du cépage autochtone.

La Syrah fût de chêne

D'un rouge tuilé aux arômes complexes, ce vin possède une structure charpentée, des tannins fondus et une belle longueur en bouche. Il est l'expression de la sélection d'un terroir.

L'AOC Gaillac Rouge

Composé principalement de Syrah, de Fer Servadou et d'une minorité de Merlot, ce vin se manifeste par une robe rubis, un nez de fruits rouges mûrs, et une bouche fondue et équilibrée.
Potential de garde : 4 à 6 ans.

L'AOC Gaillac Rosé

Léger et fruité, d'une robe brillante et saumonée, ce vin accompagnera charcuterie et crudités.

L'AOC Gaillac Doux

Composé de Mauzac, Len-de-l'El et Muscadelle, ce vin se manifeste par une belle robe jaune paille qui dissimule des arômes de fruits fins et harmonieux. Sa bouche ample dégage une belle sensation de souplesse et de générosité.

Le Mauzac fût de chêne

Caractérisé par des arômes très riches de pomme et de tilleul, ce vin puissant et voluptueux, dégage une originalité typique.

Le Chardonnay

Issu d'une vinification spécifique et unique, il est élevé 6 mois sur lies fines. La robe est jaune paille (aux nuances vertes), le nez est fin et complexe dissimulant en bouche une attaque franche et une longueur remarquable.

L'AOC Gaillac Blanc Sec

Ce vin, marqué par l'expression typique des cépages Mauzac et Len-de-l'El, abrite des arômes subtils de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, après une attaque franche et rafraîchissante, il dégage un volume surprenant.

