



Domaine
Gaillac
Sarrabelle



Les vins rouges :



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.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.

Le vin rosé :



L'AOC Gaillac Rosé

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

Les vins blancs :



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

Tél. : 05 63 40 47 78

Fax : 05 63 81 49 36

Mobile : 06 63 08 19 18

www.sarrabelle.com
contact@sarrabelle.com