

# DOMAINE SAINT LAURENT DE SAURS

## GAILLAC

**100% Syrah**



La Rose associe la couleur, la douceur et la beauté. Un vin qui convient à tous surtout aux dames. Un vin de table parce que l'appellation Gaillac considère qu'un AOC Rosé ne doit pas avoir plus de 4 grs de sucre résiduels.

Les vignes sont situées sur la plaine alluviale quaternaire du Tarn sur un sol argilo-limoneux dont l'âge est de plus de 50 ans avec une production d'environ 30 hectos par hectares. La culture se fait en lutte raisonnée avec seulement 4 traitements entre mai et aout.

Vinifié comme un vin blanc doux, la vendange est faite en sù maturité à 17 ou 18° potentiel. Pressurage lent, débouillage uniquement par le froid, nombreux soutirages, fermentation lente, arrêt de la fermentation à 11° d'alcool et 70 grs de sucre par filtration sur terre et sur plaques. Ni levurés ni collés, sulfité à dose minimale et utilisation uniquement de levures indigènes (présentes dans l'environnement naturel)

Couleur rose ambrée  
Nez cerise, griotte, pruneau  
Bouche pruneau, griotte au sirop

Température de dégustation : 10°  
Accord : apéritif, foie gras, desserts, chocolat

