

# Domaine Gayrard Gaillac

*Philippe Bonnet, associé.*




**Gaillac**  
Grands Vins du Sud-Ouest  
Depuis 972

• CÉPAGES ROUGES • CÉPAGES BLANCS

Duras	Mauzac
Braucol	Eoin de l'Oeil
Syrah	Muscadelle

**LES TERROIRS**

- La Rive Gauche
- La Rive Droite
- Le Plateau Cordais
- Le Noyau de Cunac

[www.vins-gaillac.com](http://www.vins-gaillac.com)

A.O.C. Gaillac. Révisé depuis 1978  
A.O.C. Gaillac. Étiquette depuis 1979

	<p style="text-align: center;"><b>Sauvignon – Blanc sec - 2020</b></p> <p><b><u>Appellation</u></b> IGP Côtes du tarn</p> <p><b><u>Type</u></b> Blanc sec</p> <p><b><u>Elevage</u></b> Macération pelliculaire</p> <p><b><u>Cépage</u></b> Sauvignon</p> <p><b><u>Robe</u></b> Jaune pâle, limpide, disque brillant</p> <p><b><u>Nez</u></b> 1<sup>er</sup> nez : très ouvert, très aromatique, agrumes, citronné 2d nez : pamplemousse</p> <p><b><u>Bouche</u></b> Très ample, acidité bien équilibrée, assez court. Arôme de pamplemousse confirmé, renforcé par la macération pelliculaire.</p> <p><b><u>Accord</u></b> Apéro, sur petits chèvres, fruits de mer</p> <p><b><u>Degré</u></b> 11,5°</p> <p><b><u>Tarif</u></b> 7€80</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Loin de l'Œil – Blanc sec - 2019</b></p> <p><b><u>Appellation</u></b> AOP Gaillac</p> <p><b><u>Type</u></b> Blanc sec</p> <p><b><u>Elevage</u></b> Vinification intégrale (comme en Bourgogne) = mise en barrique (en foudre) dès le départ en fermentation, donc sur lies, avec bâtonnage</p> <p><b><u>Cépage</u></b> Loin de l'Œil</p> <p><b><u>Robe</u></b> Jaune pâle, limpide, disque très brillant</p> <p><b><u>Nez</u></b> 1<sup>er</sup> nez : fermé 2d nez : pain grillé, acacia,</p> <p><b><u>Bouche</u></b> Très ample, moins de vivacité que le 1<sup>er</sup>, belle longueur</p> <p><b><u>Accord</u></b> Foie gras, blanquette de veau, fromages</p> <p><b><u>Degré</u></b> 13°</p> <p><b><u>Tarif</u></b> 13€20</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Braucol – Rouge - 2019</b></p> <p><b><u>Appellation</u></b> AOP Gaillac</p> <p><b><u>Type</u></b> Rouge</p> <p><b><u>Elevage</u></b> Macération courte, très peu de tanins</p> <p><b><u>Cépage</u></b> Braucol (Fer-Servadou)</p> <p><b><u>Robe</u></b> Rouge soutenu, presque noir, opaque</p> <p><b><u>Nez</u></b> 1er nez : très ouvert, poivré, du fruit 2ème nez : végétal, poivron</p> <p><b><u>Bouche</u></b> Epices, poivron, fruits noirs, légère amertume en fin de bouche</p> <p><b><u>Accord</u></b> -</p> <p><b><u>Degré</u></b> 13°</p> <p><b><u>Tarif</u></b> 8,60 €</p>

### Syrah – Rouge - 2018



<b><u>Appellation</u></b>	IGP Côtes du Tarn
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Elevage en fûts de 3 ans pendant 9 mois
<b><u>Cépage</u></b>	Syrah
<b><u>Robe</u></b>	Rouge sombre profond, presque noir
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : discret, presque fermé 2ème nez : fruits noirs, pas trop de poivre
<b><u>Bouche</u></b>	Attaque franche, beaucoup de fruit
<b><u>Accord</u></b>	-
<b><u>Degré</u></b>	14°
<b><u>Tarif</u></b>	11,40 €

### Point du Jour – Rouge - 2018



<b><u>Appellation</u></b>	AOP Gaillac
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Sélection parcelleire, grains triés, 18 mois d'élevage
<b><u>Cépage</u></b>	Braucol (85%), Prunelard (7%) Cabernet Sauvignon (8%)
<b><u>Robe</u></b>	Rouge foncé
<b><u>Nez</u></b>	1er nez : fermé 2ème nez : poivron
<b><u>Bouche</u></b>	Encore un peu vert, du gras, de la rondeur ; mais peut se garder 10-15 ans
<b><u>Accord</u></b>	Truffe
<b><u>Degré</u></b>	14°
<b><u>Tarif</u></b>	22€80