

GO TIGERS



Pour cette saison 2021-2022, nous organisons une vente de vin pour nos jeunes tigres. Venez participer, nous avons besoin de vous pour les aider dans cette belle aventure. Merci.

Cuvée Saint-Laurent AOC Gaillac blanc sec

30,60 € LE CARTON

Issu d'un assemblage de loin de l'œil, mauzac et sauvignon. Sa belle robe jaune, brillante et larmoyante, son nez expressif de fruits frais type citron doublé de notes florales type aubergine. Sa bouche fruité, veloutée et acidulée, légèrement perlant. Il accompagnera avec succès vos apéritifs, poissons et fruits de mer.
A servir frais.



Nombres de
cartons



Cuvée Saint- Laurent AOC Gaillac rosé

30,60 € LE CARTON

Ce vin est obtenu uniquement par pressurage direct d'un assemblage de duras et syrah.
Avec sa robe très pale rose gris et sa bouche ronde et acidulée.
Fruité en nez avec des notes de fruits mûrs type fraises-framboises.
Il accompagnera tous vos apéritifs
A servir frais.

Cuvée Saint-Laurent AOC Gaillac rouge

30,60 € LE CARTON



La cuvée **Saint Laurent rouge** est un assemblage de duras et de syrah.
Vinifié sans sulfites ajoutés, ce vin se caractérise par sa belle robe pourpre violacée soutenue, brillante et larmoyante. Il a un nez très expressif et fruité. En bouche il est fruité avec des notes de réglisses. Il peut se déguster avec des viandes blanches, fromages, charcuteries et, l'été, servi un peu frais, il accompagnera vos grillades. Son temps de garde est conseillé à 2 ans maximum.



Cuvée Les Galets AOC Gaillac rouge

39,60 € LE CARTON

Avec sa robe pourpre violacée à brune, cet assemblage de braucol, syrah présente un nez bouqueté à épicé. Rond à velouté en bouche, on retrouve des notes de fruits rouges macérés.
Il accompagnera vos viandes en sauces et vos fromages affinés.
Provenant de nos meilleurs terroirs, cette cuvée évoluera très bien avec les années afin de dévoiler son véritable caractère.



Cuvée Le Secret du Galet (vinifié en fût de chêne) **55,20 € LE CARTON**

AOC Gaillac rouge

Cette cuvée est obtenue également par un assemblage de braucol et syrah. Elle est ensuite élevée en fût de chêne pendant 12 mois. Avec sa belle robe rouge soutenue aux nuances de cerise et mûres ; son nez bouqueté porté par des notes de réglisses et une touche caramélisée de fruits murs macérés dans l'alcool, elle accompagnera avec succès les gibiers, viandes rouges et fromages. Comme pour la cuvée Les Galets, elle évoluera avec les années et atteindra sa plénitude dans une dizaine d'année.



Cuvée Saint-Laurent
AOC Gaillac blanc doux

36 € LE CARTON

Ce vin est issu d'un assemblage de loin de l'œil et de muscadelle. Avec sa belle robe jaune aux reflets verts et son nez fin fruité aux arômes floral et de miel frais. Un joli équilibre fruité et moelleux avec des goûts de pomme pêche très agréable. Il accompagnera avec succès foie gras et desserts. Vous pourrez aussi le servir en apéritif. A servir frais.



Grain d'Automne
AOC Gaillac blanc Vendanges Tardives

60 € LE CARTON

Originnaire des meilleures parcelles, avec une vendange manuelle en plusieurs passages et vinifié en fût de chêne, ce loin de l'œil ample, velouté, aux arômes de fruits confits, accompagnera tous vos apéritifs et vos desserts. A servir frais.



Méthode Ancestrale
AOC Gaillac Méthode Ancestrale demi-sec et sec **43,80 € LE CARTON**

Ce vin est élaboré à partir des meilleures parcelles de mauzac situées sur les premières côtes de Gaillac. La vendange est réalisée manuellement. Il est vinifié à très faible température. La prise de mousse se réalise uniquement avec les levures et le sucre naturel du raisin, et est contrôlée par filtrations. Avec ses fines bulles, ses arômes pomme verte et agrumes. Il accompagnera avec grand succès tous vos événements, vins d'honneur, apéritifs et desserts. Selon vos goûts, nous vous le proposons en demi-sec et sec. A servir très frais.



Paiement par chèque à l'ordre de : EARL CALMET