

LABASTIDE

CRÉATEUR DE VINS DE LÉGENDE



Communiqué de Presse

Labastide de Lévis, le 23 mars 2006

LABASTIDE

CUVEE YANNICK JAUZION LE GAILLAC PLAISIR...

Yannick Jauzion, considéré comme l'un des meilleurs 3/4 centre de rugby, signe avec la cave de LABASTIDE un AOC Gaillac rouge 2004 et un Perlé Blanc 2004 à son nom.

UN PARTENARIAT SOUS LE SIGNE DE LA COMPLICITÉ

Yannick Jauzion et Labastide ont en commun leur attachement à leur Terroir. Ils ont également des valeurs similaires de qualité, rigueur et exigence qui font de ce partenariat un gage de réussite.

Désigné meilleur international en 2004 et 2005 et élu meilleur joueur du Top 16 en 2005 par ses pairs, Yannick Jauzion est un enfant du pays. Il est né et a vécu à Vénès dans le Tarn (proche du vignoble de Gaillac). Il est profondément attaché à cette région où vivent toujours ses parents qui exploitent 700 pieds de vigne pour leur consommation personnelle...

Ce sont ses racines agricoles et son goût pour la terre (diplôme de l'ESAP - École Supérieure d'Agriculture de Purpan) qui lui ont donné envie de signer un vin de Gaillac.

UN VIN PLAISIR...

La cuvée Yannick Jauzion sera commercialisée à partir de la fin mars

aux prix de 4 €. Les 1^{ers} contacts laissent augurer d'un avenir prometteur.

Les vins proviennent de parcelles sélectionnées avec soin et assemblées afin d'obtenir des arômes typiques des meilleurs Gaillac.

Véritable vin plaisir, la cuvée Yannick Jauzion a été élaborée pour que tous, épicuriens et sportifs, puissent se retrouver autour d'une table ovale arrosée d'un bon vin.



RENSEIGNEMENTS PRESSE Laurence de Boerio

172 chemin de Gabardie - 31200
Toulouse

Tél. 06 03 10 16 56 – Fax : 05 61 26 08 48

E-mail : rp@deboerio.net



GAILLAC Blanc Perlé **Yannick JAUZION**

CARACTERISTIQUES

➤ Terroir argilo calcaire

➤ Cépages : • Sauvignon 20%
• Loin du soleil 35 %
• Mauzac 45%

Vinification séparée pour chaque cépage afin de rechercher les qualités variétales de chacun.

Le travail d'assemblage consiste à les rendre complémentaires en recherchant le meilleur équilibre olfactif et gustatif.

FICHE DE DEGUSTATION

Un nuage de perlé dans un univers or pâle très clair avec un léger reflet vert.

Des parfums frais et vifs envahissent très vite le verre et les sens olfactifs.

La bouche est fraîche avec une belle amplitude bien avivée à nouveau par la présence de fines perles tapissant le palais et la langue. La fin de bouche évolue tout en finesse et en impression de fraîcheur.

GAILLAC Rouge **Yannick JAUZION**

CARACTERISTIQUES

➤ Terroirs graveleux et argilo calcaire

➤ Cépages : • Duvas 30 %
• Syrah 30 %
• Braucon : 20 %
• Merlot : 20 %

Vinification : chaque cépage est récolté à parfaite maturité pour être vinifié séparément afin que chacun apporte sa typicité dans l'assemblage qui sera réalisé (arôme, puissance, structure, longueur en bouche)

FICHE DE DEGUSTATION

Couleur pourpre, brillante et limpide.

Nez complexe de fruits mûrs, mêlé d'un léger bouquet boisé.

Bouche ronde évoluant sur une structure soyeuse et veloutée.

La fin de bouche est souple et persistante.

L'équilibre général reflète bien la typicité de l'appellation gaillac.