



VINS DE GAILLAC

Appellation d'Origine Contrôlée
Sud Ouest France

mas^{des}
combes
COTEAUX D'OUSTRY
Parfum d'Automne
Blanc Doux

GAILLAC
APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE
REMI LARROQUE,
Vigneron Récoltant

MAS DES COMBES BLANC DOUX 2014 Cuvée Parfum d'Automne

Terroir : Le sol est argilo-calcaire et l'essentiel des vignes est orienté sud, sud-est pour les cépages rouges et l'autre partie nord, nord-est pour les cépages blancs.

Vol alcool : 12°

Cépages : Muscadelle, Len de l'El

Vinification :

Après un premier passage où nous ne laissons que les grappes les plus saines et les plus dorées, la récolte se fait fin octobre courant novembre suivant les conditions climatiques. Le millésime 2010 avait une teneur de plus de 300 gr de sucre/litre à la vendange. La vinification est classique, à basses températures et se déroule très lentement.

Bouteille : Saveur glass antique 50 cl, capsule beige

Conditionnement : livraison par cartons de 6 bouteilles couchées, sur palette euro (80 x 120).

Conservation : une dizaine d'années. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.

Dégustation :

Robe jaune soutenu aux reflets or. Le nez est très fruité, note de coing, d'aubépine. En bouche on retrouve les arômes des mêmes fruits et de pêche blanche. Servir à 8 -10° sur foie gras mi-cuit ou en apéritif et avec des desserts aux fruits à base de pomme-poire.