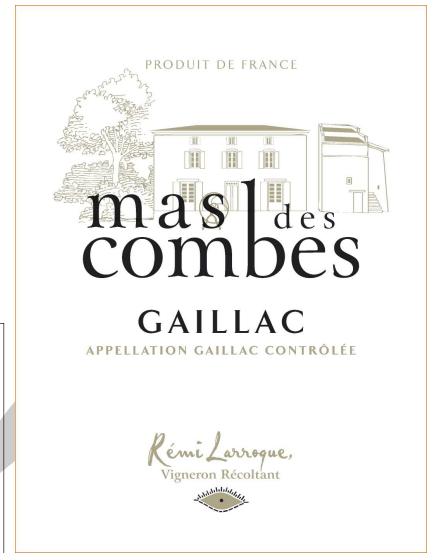




VINS DE GAILLAC
Appellation d'Origine Contrôlée
Sud Ouest - France



MAS DES COMBES BLANC PERLÉ

n° gencod bt : 355 583 0019 892 ct 355 583 0019 861

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 : Mauzac Len de l'El Muscadelle

Vinification :

Macération pelliculaire 12 heures à 10°C. Fermentation lente thermo-réglée à 18°. A la fin de celle-ci, le vin est refroidi en-dessous de 10° pour qu'il garde son gaz carbonique. Elevage sur lies fines pendant deux mois.

Bouteille : Flûte Gaillacoise verte 75 cl, capsule grise.

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

Conservation : 2 ans. Conserver bouteilles couchées, dans un endroit frais

Dégustation :

Ici, le Mauzac ne peut se cacher tant ses arômes se ressentent, pomme et fleurs blanches font bon ménage. Un vin net, dont la touche de noisette donnera de la personnalité à un apéritif.

Accord mets : fruits de mer, huîtres, petite friture de poissons, coquille St Jacques meunière, blanquette de veau et jambon cru. Se boit à 8°.