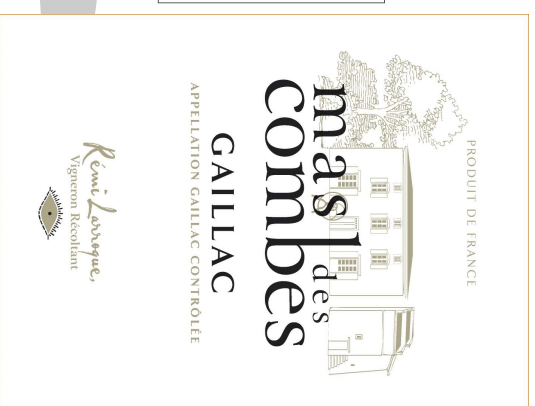




VINS DE GAILLAC
Appellation d'Origine Contrôlée
Sud Ouest France



MAS DES COMBES ROUGE 2016

n°gencod : bt 355 583 0019 984 ct 355 583 0019 960

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.

Alc Vol : 12.5°

Cépages : Merlot Braucon (ou fer servadou) Syrah, Duras

Vinification :

Fermentation classique d'une durée variant entre 10 et 15 jours, ayant pour objet d'extraire le maximum de matière colorante et de fruit sans trop extraire de tanins. Des remontages sont effectués deux fois par jour, ainsi que plusieurs délestages. Elevage en cuve pendant 15 à 18 mois.

Bouteille : Bordelaise verte 75 cl, capsule grise

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

Conservation : jusqu'en 2020/2021. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.

Dégustation :

La robe est d'un rouge rubis brillant et profond. Le nez est intense sur les fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis).

La bouche est riche, ample et ronde avec une belle texture tannique. La finale est élégante avec sa note de violette. A boire chamberé (18°). Accompagnera rôti de bœuf, tournedos, côte de bœuf grillée, fromages à pâte molle, grillades.