



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

mas^l des
combes
COTEAUX D'OUSTRY
Méthode Ancestrale
Demi-Sec

GAILLAC
APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE
RÉMI LARROQUE
Vigneron Récoltant

MAS DES COMBES Cuvée COTEAUX D'OUSTRY ÉFFERVESCENT MÉTHODE GAILLACOISE DEMI-SEC

Gencod bouteille : 3 555 830 019 304

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 : 10°,

Cépages : 100 % Mauzac blanc,

Bouteille : lourde 75 cl, évasée vers le fond, coiffes noire marquée Gaillac doré

Vinification : appelée **méthode rurale, artisanale ou ancestrale**, dite aussi **Gaillacoise**.

Elle consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi enfermés dans la bouteille, où la fermentation alcoolique va pouvoir s'achever. C'est le CO₂ produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui va procurer l'effervescence au vin. La Méthode Gaillacoise fermente très doucement de la Toussaint à Pâques, époque de la mise en bouteille. Entre temps, le vin est filtré 2 ou 3 fois pour maîtriser la fermentation.

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

Conservation : de 1 à 2 ans. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais (éviter les trop grandes variations de température).

Dégustation : Belle robe jaune paille brillante. Une envolée confortable de pomme, poire et de fruits à chair blanche délicieusement portée par les bulles bien présentes. Ce vin friand se déguste très frais (entre 4 et 6°) à l'apéritif ou au dessert (ex. : tarte Tatin, croustade aux pommes, biscuit de Savoie, bûche de Noël...).

MAS DES COMBES - EARL Rémi Larroque
Mas d'Oustry - 81600 GAILLAC France
Tél : + 33 (0)5 63 57 06 13 - 06.03.87.14.50
Mail : larroque.remi@orange.fr Web : www.masdescombes.com