



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 2015
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. La vinification est classique, à basses températures et se déroule très lentement.

Bouteille : Saveur glass antique 50 cl, capsule noire

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.