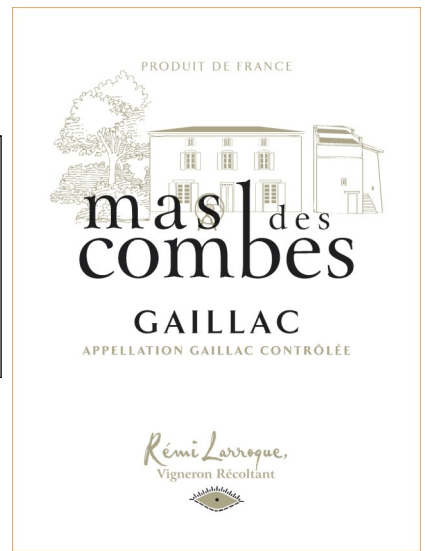




VINS DE GAILLAC
Appellation d'Origine Contrôlée
Sud Ouest—France



MAS DES COMBES BLANC SEC 2017

n° gencod bt : 355 583 0019 885 ct : 355 583 0019 878

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 et Sauvignon blanc,

Vinification :

Macération pelliculaire 12 heures à 10°C. Fermentation lente thermo régulée à 18°. Elevage sur lies fines pendant 2 mois.

Bouteille : bordelaise verte 75 cl, capsule argentée

Conditionnement : livraison par cartons de 6 bouteilles couchées, sur palette euro (80 x 120). Palette de 570 cols par sise de 19 cartons de 6 bouteilles, soit 5 sises.

Conservation : 1 à 2 ans. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.

Dégustation :

La robe est jaune d'or avec des reflets verts. Le nez est riche, complexe sur des tonalités florales (aubépine, rose) accompagné de notes de fruits à chair blanche (pêche) et pamplemousse. La bouche est ample, ronde avec une belle minéralité en finale.

A boire sur des poissons ou crustacés, cuisine asiatique légèrement épicée, blanquette de veau, poulet basquaise. Servir à 8°.

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