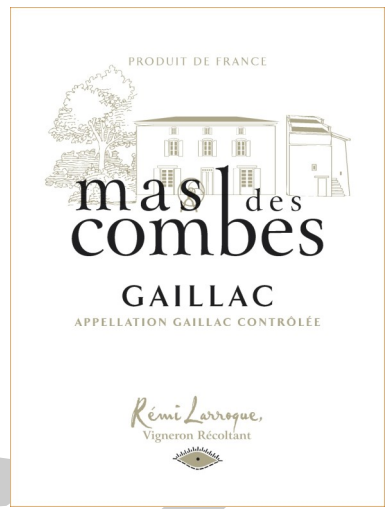




VINS DE GAILLAC
Appellation d'Origine Contrôlée
Sud Ouest France



MAS DES COMBES BLANC DOUX 2016

n° gencod bt : 355 583 0000 0302 ct 355 583 000 0036

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 et Muscadelle

Vinification :

Ce blanc doux faisait 250 gr de sucre/litre aux vendanges. Il est vinifié à basses températures et la fermentation est arrêtée à 60 gr de sucre/litre, ce qui en fait un doux frais et fruité.

Bouteille : Bordelaise mi-blanc 75 cl , capsule argentée

Conditionnement : 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, à l'abri de la lumière.

Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Arômes de fruits frais en nez : pêche de vigne, poire, fruits exotiques. La bouche est agréable avec un sucre souple et les mêmes arômes de fruits. Servir à 8 –10° sur foie gras ou en apéritif. Ce vin s'accorde aussi avec des desserts aux fruits: tartes ou salade de fruits, Sabayon de pêche.