



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

mas 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**. Une fermentation sur les moûts s'effectue en cuve. Celle-ci s'interrompt après passage au froid ou filtration. Les moûts partiellement fermentés ainsi obtenus sont **mis en bouteilles** et les sucres restant permettent ensuite la reprise de fermentation et la prise de mousse: Il n'y a donc qu'une seule fermentation, qui se termine en bouteille, alors que la méthode traditionnelle (champenoise) fait intervenir deux fermentations successives.

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 6 et 8°) 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