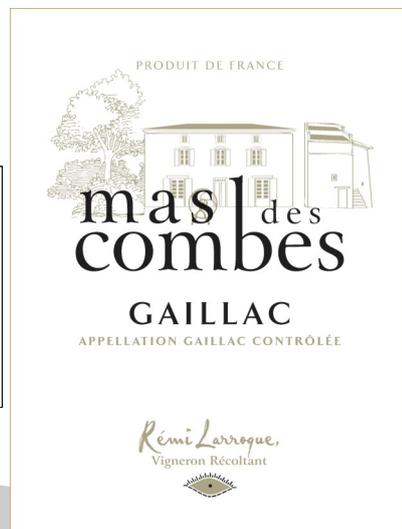




VINS DE GAILLAC
Appellation d'Origine Contrôlée
Sud Ouest—France



MAS DES COMBES ROSÉ 2016

n° gencod bt : 355 583 0019 717 ct : 355 583 0019 724

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 : Merlot, Braucon, Syrah et Duras

Vinification :

Saignée 18 heures après encuvage. Fermentation lente thermo régulée à 18°. Élevage sur lies fines avec remise en suspension des lies tous les 15 jours et ceci jusqu'à 15 jours avant mise en bouteille. Elevage en cuve pendant 5 à 6 mois.

Bouteille : bordelaise blanche 75 cl, capsule argentée.

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

Conservation : un an. Conserver les bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais.

Dégustation :

Paré d'une robe rose pâle aux reflets bleutés, ce vin présente un nez éclatant sur les petits fruits rouges (framboise, fraise) avec un toucher floral. La bouche est fraîche et délicate avec une note de bonbon acidulé en finale.

A boire frais (12°). Convient en accompagnement d'une paella, cuisine italienne. Peut accompagner tout un repas par son ampleur mais préfère les charcuteries, les grillades.