



mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

Rémi Larroque,
Vigneron Récoltant

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

★ ★ Guide des vins « 1001degustations.com »

Médaille d'or Gilbert & Gaillard International Challenge 2019

Rouge 2015 « cuvée Coteaux d'Oustry »

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.

Encépagement : 5000 pieds/ha

Age vignes : 20 ans en moyenne

Rendement : 45 hl/ha

Les vignes sont taillées en guyot double. Enherbement 1 rang sur 2

Vendanges : mi octobre, mécanique

Degré alcool : 13°

Cépages : 30 % Syrah 40 % Fer Servadou 30 % Merlot

Vinification :

Vendangé à maturité optimum, entre 12 et 13° de maturité des raisins.

Cuaison de 15 jours. Les cépages fermentent séparément avec une température régulée entre 25° et 30°. Des remontages réguliers sont effectués 2 fois/jour. Fermentation malolactique et élevage de 6 mois en cuve inox avec soutirage tous les deux mois. Les assemblages se font au printemps suivant. La mise est effectuée quinze mois après les vendanges.

Bouteille : Bordelaise Terroir antique 75 cl, capsule noire

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

Conservation : jusqu'en 2019/2020. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.

Dégustation :

Robe grenat assez soutenu. Nez très variétal qui s'exprime sur l'humus frais et le sous-bois. Touches de mûres. En bouche la chair est plutôt juteuse, les tanins sont fondus. Des saveurs de cerise noire et de clou de girofle se diffusent agréablement. Finale poivrée. Servir sur un hachis Parmentier de canard, côte de bœuf, fromage : Comté



MAS DES COMBES - EARL Rémi Larroque
Mas d'Oustry - F 81600 GAILLAC French - Southwest
Tél : +33 (0)5 63 57 06 13 - +33 6 03 87 14 50

Mail : masdescombes.rl@orange.fr Web : <http://www.masdescombes.com>