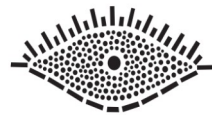


# mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

*Rémi Larroque,*  
Vigneron Récoltant

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



## **Rouge 2017 (tradition)**

**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 : 25 ans en moyenne

Rendement : 55 hl/ha

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

Vendanges : fin septembre, début octobre, mécanique .

**Vol alcool :** 12.5°

**Cépages :** 20% Merlot 40% Fer servadou (Braucol) 30% Syrah, 10% Duras

### **Vinification :**

En cuve séparées. Fermentation classique d'une durée variant entre 10 et 15 jours, ayant pour objet d'extraire le maximum de matière colorante et de fruit sans trop extraire de tanins. Des remontages sont effectués deux fois par jour, ainsi que plusieurs délestages. Elevage en cuve pendant 15 à 18 mois.

**Bouteille :** bordelaise verte 75 cl, capsule argentée

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

**Conservation :** 4 à 5 ans. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais

**Dégustation :** La robe est d'un rouge rubis brillant et profond. Le nez est intense sur les fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis) .

La bouche est riche, ample et ronde avec une belle texture tannique. La finale est élégante avec sa note de violette. A boire chambré (18°). Accompagnera rôti de bœuf , tournedos, côte de bœuf grillée, fromages à pâte molle, grillades.

MAS DES COMBES - EARL Rémi Larroque  
Mas d'Oustry - F 81600 GAILLAC France - Sud Ouest  
Tél : + 33 (0)5 63 57 06 13 - +33 6 03 87 14 50  
Mail : [masdescombes.rl@orange.fr](mailto:masdescombes.rl@orange.fr) Web : <http://www.masdescombes.com>