



mas des
combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

Rémi Larroque,
Vigneron Récoltant

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

Rouge 2016 « 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. Cuvaision 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.

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 :

Bel ensemble coloré, pourpre aux reflets violacés. Nez réglissé, épicé, fruits noirs. Bouche ample, charnue, fruitée, cerise noire. Une touche de sucrosité enrobe le tout. Servir sur un hachis Parmentier de canard, côte de bœuf, agneau, fromage : Comté, Beaufort, pâtes persillées. A boire à 16—17°.



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>