



mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

Rémi Larroque,
Vigneron Récoltant

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

1 étoile au guide Hachette des vins rosés 2018/2019
Médaille d'or Gilbert & Gaillard International Challenge 2019

Rosé 2017

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 : 55 hl/ha

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

Vendanges : fin septembre, mécanique, en fin de nuit pour bénéficier de la fraîcheur matinale

Degré alcool : 12,5°

Cépages : 30% Merlot, 30% Fer Servadou (Braucol), 30% Syrah et 10% Duras

Vinification :

Saignée de 18 heures après encuvage. Fermentation lente thermo régulée entre 15° et 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 qui a lieu fin octobre.

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.



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 Web : <http://www.masdescombes.com>