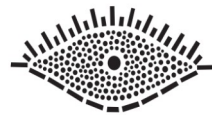


mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

Rémi Larroque,
Vigneron Récoltant

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



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 : 25% Merlot 30% Fer servadou (Braucol) 25% Syrah, 20% 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 aux reflets bruns. Le nez est intense sur notes de fruits mûrs, macérés, doublés de note épicée. Souple et rond en bouche, fruité et épicé.

A boire chambré (18°). Accompagnera rôti de bœuf, cassoulet toulousain, côte de bœuf grillée, fromages à pâte molle.

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>