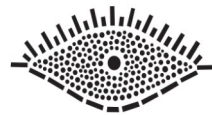


# mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

*Rémi Larroque,*  
Vigneron Récoltant

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

## **Blanc sec 2018**

**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 : 60 hl/ha

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

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

**Vol alcool :** 12°

**Cépages :** 50 % Muscadelle et 50 % Sauvignon blanc,

### **Vinification :**

En cuve séparées. Macération pelliculaire 18 heures à 10°C, ensuite pressurage avec un presseur pneumatique. Fermentation après débourage thermo régulée entre 15° et 18°. Elevage sur lies fines pendant 2 mois. L'assemblage a lieu sitôt la fin de fermentation. L'élevage est effectué en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu environ début novembre.

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

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

**Conservation :** 1 à 2 ans. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais

### **Dégustation :**

La robe est jaune d'or avec des reflets verts. Le nez est riche, complexe sur des tonalités florales (aubépine, rose) accompagné de notes de fruits à chair blanche (pêche) et pamplemousse. La bouche est ample, ronde avec une belle minéralité en finale.

A boire sur des poissons cuits à la plancha, ou des crustacés, cuisine asiatique légèrement épicée, fromages de chèvre ou de brebis. Servir à 8°.

