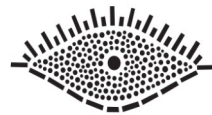


mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

Rémi Larroque,
Vigneron Récoltant

VINS DE GAILLAC Appellation d'Origine Contrôlée Sud Ouest France

Blanc doux 2019

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 : 45 ans et +

Rendement : 40 hl/ha

Les vignes sont conduites en gobelet et sont les plus vieilles du domaine (+ de 45 ans d'âge). Enherbement 1 rang sur 2

Vendanges : manuelles, en 2 passages. Vers mi septembre et vers mi octobre.

Le raisin est ramassé entre 14 et 16° de maturité

Degré alcool : 12°

Cépages : 80% Mauzac et 20% Muscadelle

Bouteille : Bordelaise mi-blanc 75 cl , capsule argentée

Vinification :

Ce blanc doux faisait 250 gr de sucre/litre aux vendanges. Il est vinifié à température maîtrisée entre 15° et 16°, après un débourage. La fermentation est arrêtée à 65 gr de sucre/litre, ce qui en fait un doux frais et fruité. L'assemblage est effectué en décembre, juste avant la mise en bouteille

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

Conservation : 4 ou 5 ans. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais, à l'abri de la lumière

Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Arômes de fruits frais en nez : pêche de vigne, poire, fruits exotiques. La bouche est agréable avec un sucre souple et les mêmes arômes de fruits. Servir à 8 –10° sur foie gras ou en apéritif. Ce vin s'accorde aussi avec des desserts aux fruits: tartes ou salade de fruits, Sabayon de pêche.



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>