



# mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

*Rémi Larroque,*  
Vigneron Récoltant

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

**MAS DES COMBES EFFERVESCENT METHODE  
ANCESTRALE GAILLACOISE SEC** *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 : 50 hl/ha

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

Vendanges : fin août, quand le raisin est à 10° de maturité, les vendanges sont manuelles, en fin de nuit pour bénéficier de la fraîcheur matinale.

**Vol alcool :** 11°. Ce vin présente 18 gr de sucre résiduel

**Cépages :** 100% Mauzac

**Vinification :** appelée **méthode rurale, artisanale** ou **ancestrale**, dite aussi **Gaillacoise**. Elle consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi enfermés dans la bouteille, où la fermentation alcoolique va pouvoir s'achever. C'est le CO<sub>2</sub> produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui va procurer l'effervescence au vin. Il n'y a pas de seconde fermentation par la suite, le vin est dégorgé et capsulé

**Bouteille :** Gaillacoise lourde 75 cl

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

**Conservation :** Entre 6 et 12 mois. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais (éviter les trop grandes variations de température).

**Dégustation** Robe jaune pâle doré avec des bulles fines et abondantes. Il développe des arômes de pomme / poire. La bouche est agréable et fruitée. En bouche les bulles sont fines et très agréables. Servir en apéritif seul ou en kir. Il est idéal pour les cocktails et des desserts glacés. Servir frappé mais non glacé (entre 6° et 8°).



mas des  
combes

COTEAUX D'OUSTRY

Méthode ancestrale



GAILLAC  
APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE  
RÉMI LARROQUE,  
Vigneron Récoltant

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](mailto:masdescombes.rl@orange.fr) Web : <http://www.masdescombes.com>