



mas des combes



APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

Rémi Larroque,
Vigneron Récoltant



VINS DE GAILLAC Appellation d'Origine Contrôlée Sud Ouest—France **Blanc sec 2021**

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 pressoir 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 12 bouteilles debout, sur palette (1000 x 1200).

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 ou crustacés, cuisine asiatique légèrement épicée, blanquette de veau, poulet basquaise. Servir à 8°.

