



# VINS DE GAILLAC

Appellation d'Origine Contrôlée  
Sud Ouest France

mas<sup>des</sup>  
combes

COTEAUX D'OUSTRY

Parfum d'Automne  
Blanc Doux



GAILLAC  
APPELLATION GAILLAC CONTRÔLÉE

REMI LARROQUE,  
Vigneron Récoltant

## MAS DES COMBES BLANC DOUX 2020

### Cuvée Parfum d'Automne

**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.

**Vol alcool :** 12°

**Cépages :** Muscadelle, Len de l'El

### **Vinification :**

Après un premier passage où nous ne laissons que les grappes les plus saines et les plus dorées, la récolte se fait fin octobre courant novembre suivant les conditions climatiques. La vinification est classique, à basses températures et se déroule très lentement.

**Bouteille :** Saveur glass antique 50 cl, capsule noire

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

**Conservation :** 5/6 ans. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.

### **Dégustation :**

Robe jaune soutenu aux reflets or. Le nez est très fruité, note de coing, d'aubépine. En bouche on retrouve les arômes des mêmes fruits et de pêche blanche. Servir à 8 -10° sur foie gras mi-cuit ou en apéritif et avec des desserts aux fruits à base de pomme-poire.