

MAS D'AUREL

vins de
Gaillac



BRAUCOL

Appellation d'Origine Protégée
GAILLAC ROUGE



MILLÉSIME : 2019

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % vol.

CÉPAGE : BRAUCOL - Sélection parcellaire

RENDEMENT : 25 hL/ha

TERROIR : Sol argilo-calcaire - Plateau cordais (300m d'altitude), rive droite du Tarn au nord-ouest du vignoble.

CERTIFICATION : Haute Valeur Environnementale niveau 3

VINIFICATION : Raisins récoltés mécaniquement et éraflés. Cuvaïson d'environ 3 semaines à température maîtrisée (24°C). Pressurage pneumatique avec sélection des jus suivi d'un élevage en cuve inox.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES : Parfums de fruits à noyau (cerise, prune), avec des notes fraîches de violette, cassis et groseille sur bouche fine, élégante, gourmande avec une matière présente et bien extraite portée par des arômes de mûre et réglisse.

ACCORDS METS-VINS : Viandes rouges maturées, magret de canard, fromages relevés type roquefort, dessert au chocolat noir.

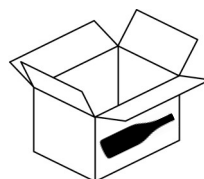
CONSERVATION : 8 - 12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C

EMBALLAGE : Bouteille bourguignonne avec bouchon en liège micro granulé.



75cL



6 Bouteilles couchées



Famille MOLINIER

Mas d'Aurel

4047 Route d'Arzac

81170 DONNAZAC—FRANCE

Tél : 05 63 56 06 39

Mail : masdaurel@wanadoo.fr

www.masdaurel.fr