

MAS D'AUREL

vins de
Gaillac



BLANC SEC

Appellation d'Origine Protégée
GAILLAC BLANC SEC

MILLÉSIME : 2022

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5% vol.

CÉPAGES : LOIN DE L'ŒIL - MUSCADELLE - SAUVIGNON

RENDEMENT : 35 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. Pressurage pneumatique direct suivi d'une fermentation avec maîtrise de température à 17°C.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES : Parfum de fleurs blanches précédant une bouche fraîche, souple et légère portée par des notes minérales et d'agrumes.

ACCORDS METS-VINS : Frais en apéritif, coquillages, crustacés et poissons à la plancha.

CONSERVATION : 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 9°C

EMBALLAGE : Bouteille bourguignonne avec bouchon en liège micro granulé.



75cl



50cl



6 Bouteilles de 75cl couchées

12 bouteilles de 50cl debout



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