

MAS D'AUREL

vins de
Gaillac

BRAUCOL

Appellation d'Origine Protégée
GAILLAC ROUGE



MILLÉSIME : 2018

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14% 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 violette et cassis 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.

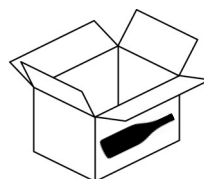
CONSERVATION : 8 - 12 ans

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