

# MAS D'AUREL

vins de  
**Gaillac**

## CUVÉE ALEXANDRA

Appellation d'Origine Protégée  
**GAILLAC ROUGE**



**MILLÉSIME** : 2018

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 14% vol.

**CÉPAGES** : BRAUCOL - MERLOT

**RENDEMENT** : 30 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** : Parfum de cassis précédant une bouche franche portée par des arômes réglissés et poivrés. Les tanins sont présents et la finale persistante.

**ACCORDS METS-VINS** : Viandes rouges, magret de canard, fromages relevés type roquefort.

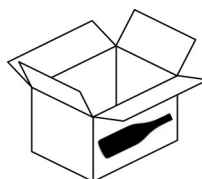
**CONSERVATION** : 8 - 12 ans

**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