

# MAS D'AUREL

vins de  
**Gaillac**

## MÉTHODE TRADITIONNELLE

Appellation d'Origine Protégée  
**GAILLAC Méthode Traditionnelle BRUT**

**MILLÉSIME** : 2018

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 12,5% vol.

**CÉPAGES** : LOIN DE L'ŒIL - SAUVIGNON

**RENDEMENT** : 40 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. Une fois le vin blanc de base obtenu, une 2<sup>de</sup> fermentation est cette fois-ci générée en bouteille par l'ajout de liqueur de tirage entraînant ainsi la prise de mousse et donc l'effervescence du vin. Le dégorgeage est effectué après 9 mois d'élevage sur pupitre.

**CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES** : Fin parfum de fleurs blanches précédant une bouche fraîche avec de fines bulles sur une aromatique d'agrumes et de poire.

**ACCORDS METS-VINS** : Frais en apéritif (nature ou en kir), choucroute, desserts gourmands tels que l'opéra ou le Saint Honoré.

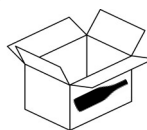
**CONSERVATION** : 2 ans

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 9°C

**EMBALLAGE** : Bouteille gaillacoise avec bouchon en liège micro granulé.



75cL



6 Bouteilles de 75cL couchées



Famille MOLINIER

Mas d'Aurel

4047 Route d'Arzac

81170 DONNAZAC—FRANCE

Tél : 05 63 56 06 39

Mail : [masdaurel@wanadoo.fr](mailto:masdaurel@wanadoo.fr)

[www.masdaurel.fr](http://www.masdaurel.fr)

