

# MAS D'AUREL

vins de  
**Gaillac**

MAS  
D'AUREL

## Intemp'Aurel

Appellation d'Origine Protégée  
**GAILLAC BLANC SEC**

**MILLÉSIME** : 2024

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 12% 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

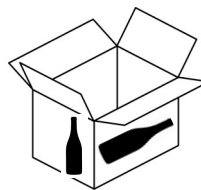
**EMBALLAGE** : Bouteille bourguignonne avec bouchon en liège micro granulé.



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 : [contact@masdaurel.fr](mailto:contact@masdaurel.fr)

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