

MAS D'AUREL

vins de
Gaillac

MAS
D'AUREL

Intemp'Aurel

Appellation d'Origine Protégée
GAILLAC ROUGE

MILLÉSIME : 2019

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % vol.

CÉPAGES : DURAS - BRAUCOL - SYRAH

RENDEMENT : 50 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. Chaque cépage est vinifié séparément. Cuvaision d'environ 2 semaines à température maîtrisée (environ 24°C). Pressurage pneumatique suivi d'un élevage en cuve inox.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES : Parfum de fruits rouges précédant une bouche souple et légère portée par des arômes épicés et poivrés.

ACCORDS METS-VINS : Viandes rouges, grillades, cassoulet, confit de canard et fromages type brebis ou vache.

CONSERVATION : 5 - 6 ans

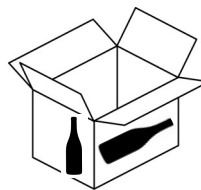
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



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

www.masdaurel.fr