1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Mas des Combes - Cuvée Coteaux d'Oustry

Earl Remi Larroque

France · Sud-Ouest

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2015
APPELLATION	Gaillac
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Braucol (ou Fer Servadou), Syrah, Merlot
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat assez soutenu. Nez très variétal qui s'exprime sur le poivron grillé, l'humus frais et le sous-bois. Touches de mûres. En bouche la chair est plutôt juteuse, les tanins sont fondus. Des saveurs de cerise noire et de clou de girofle se diffusent agréablement. Finale poivrée. Servir sur un hachis Parmentier de canard.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Hachis Parmentier
Côte de Boeuf
Comté

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Earl Remi Larroque
391 CHEMIN DU MAS D'OUSTRY
81600 GAILLAC
Tel : 0033563570613
www.masdescombes.com