



Mas des Combes - Cuvée Coteaux d'Oustry



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2015

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Gaillac

Cépage(s): Braucol (ou Fer Servadou) , Syrah , Merlot

Région: Sud-Ouest

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Hachis Parmentier
Côte de Boeuf
Comté

LIEUX DE VENTE

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