



Domaine
Mas Pignou
L'amour du Gaillac



Les hauts de Laborie blanc sec

VIGNOBLE :

Encépagement :	LOIN DE L'ŒIL et SAUVIGNON
Densité :	5000 pieds / hectare
Terroir :	Argilo-calcaire et graveleux
Rendement :	55hl /ha

VINIFICATION et ELEVAGE:

Conservation des jus à basse température puis fermentation régulée. Elevage sur lies fines suivi pour certaines cuves d'une fermentation malolactique.

Conservation en cuve isotherme avant la mise en bouteille.

Le MAS PIGNOU blanc sec est un mariage subtil de Loin de l'œil et de Sauvignon qui lui confère finesse, élégance et un fruité remarquable. De par sa vinification particulière, il est doté d'une belle longueur en bouche qui lui permet un vieillissement de quelques années.

ACCORDS :

S'épanouit pleinement sur les crustacés et les poissons grillés. Sa rondeur lui permettant de vieillir quelques années ; il sera alors à servir sur des préparations onctueuses (poissons et volailles en sauce). Il accompagne sans complexe des fromages de chèvre ou de brebis.

RECOMPENSES :

- 2010 : médaille d'or au concours agricole Paris 2011
- 2011 : médaille de bronze au concours agricole Paris 2012
- 2012 : médaille d'or au concours des vins du Sud-Ouest 2013
- 2013 : médaille d'argent au concours des vignerons indépendants 2014

Jacques et Bernard AUQUE
VIGNERONS – ELEVEURS
MAS PIGNOU – F – 81600 GAILLAC
Tél : 05.63.33.18.52 – Fax : 05.63.33.11.58