



Domaine  
**Mas Pignou**  
*L'amour du Gaillac*



## Méthode Gaillacoise Brut

### VIGNOBLE :

Encépagement :	MAUZAC
Densité :	5000 pieds / hectare
Terroir :	Argilo-sablonneux
Rendement :	60hl /ha

### VINIFICATION et ELEVAGE:

Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique. Vinification du « vin de base » à basse température. Filtration avant la fin de fermentation en laissant volontairement des sucres naturels qui permettront la deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse. Tirage très précoce, en octobre, pour préserver le fruit. Prise de mousse en bouteille faite à température régulée pour la finesse de la bulle. Dégorgeage sans ajout de liqueur.

**Le MAS PIGNOU Méthode Gaillacoise BRUT vous enchantera par ces arômes de pomme verte et de fleurs blanches, expression délicate du MAUZAC. Et la finesse des bulles viendra pétiller dans vos flûtes.**

### ACCORDS :

L'apéritif est son moment de prédilection. Il peut aussi vous accompagner tout le long du repas, si vous le souhaitez.

### RECOMPENSES :

2010 : médaille d'or au concours agricole Paris 2011  
2011 : médaille d'argent au concours agricole Paris 2012  
2013 : médaille d'argent au concours des vins de Gaillac 2014

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