

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

CABERNET SAUVIGNON



Un vin de charme !

Idéal sur gibiers, pâtés de campagne, omelettes aux truffes.

Servir de préférence entre 18 et 20°C. A boire dans les 2 ans.

NOM DU VIN	Cabernet Sauvignon.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Beau rouge foncé voire noir. Reflets violines.
NEZ	Notes de fruits sur mûris et de torréfaction.
BOUCHE	Vin gras et onctueux. Notes de fruits rouges cuits. Belle structure tannique. Persistance du côté grillé.
FINALE	Structure harmonieuse. Note de torréfaction. Belle expression du cépage dans le Languedoc.
SOLS	Calcaires du crétacé et riche en bauxite.
CÉPAGES	100% Cabernet Sauvignon.
VINIFICATION	Eraflage 100 % - traditionnelle, cuvaison de 2-3 semaines.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 à 70 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 3 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

