

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## CHARDONNAY



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches et les coquillages.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.

A boire dans les 2 ans.

<b>NOM DU VIN</b>	Chardonnay.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Bassin de l'étang de Thau.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Oc.
<b>ROBE</b>	Jaune or, brillante.
<b>NEZ</b>	Intense, notes d'agrumes et de fleurs blanches.
<b>BOUCHE</b>	Belle attaque avec des arômes fruités et une pointe de miel.
<b>FINALE</b>	Du gras, finale volumineuse.
<b>SOLS</b>	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'étang de Thau.
<b>CÉPAGES</b>	100% Chardonnay.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 heures et fermentation à basse température.
<b>ÉLEVAGE</b>	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	50 à 60 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

