

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

MERLOT



Un vin de charme ! Le vin partenaire d'une belle viande rouge, d'un beau plateau de fromages

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

NOM DU VIN	Merlot.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Rouge intense, profond.
NEZ	Arômes de fruits noirs. Notes d'épices.
BOUCHE	Bien équilibré, ronde, fruitée, chaleureuse.
FINALE	Structure harmonieuse. Belle expression du cépage dans le Languedoc.
SOLS	Calcaires du crétacé. Riche en bauxite.
CÉPAGES	100% Merlot.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 3 à 6 jours en cuve inox.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	60 à 70 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 3 ans.



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

