

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

VIOGNIER



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches et plats à la crème.
A boire dans les 2 ans. Servir de préférence entre 10 et 12°C.

| | |
|--------------------------|---|
| NOM DU VIN | Viognier. |
| PAYS/ REGION | France/ Languedoc. |
| ZONE DE SELECTION | Bassin de l'étang de Thau. |
| DENOMINATION | IGP Pays d'Oc. |
| ROBE | Jaune or avec reflets verts. |
| NEZ | Intense et complexe. Notes de fruits à chair jaune (abricot, mangue) et de fleurs blanches (acacia). Pointe de noisette. |
| BOUCHE | Bel équilibre à la fois très gourmand et frais où l'on retrouve la plaisante association des fruits mûrs et des notes florales. |
| FINALE | Entre rondeur et fraîcheur légèrement citronnée. |
| SOLS | Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'étang de Thau. |
| CÉPAGES | 100% Viognier. |
| VINIFICATION | Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 heures et contrôle des températures en cours de fermentation. |
| ÉLEVAGE | 5 mois en cuve inox. |
| RENDEMENT | 55 à 65 hl/ha. |
| DEGRÉS D'ALCOOL | 13 % Vol. |
| GARDE | A boire dans les 2 ans. |



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

