

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

CLASSIC BLANC



Le vin idéal pour les repas de tous les jours !
Un vin agréable à tout moment, à l'apéritif ou au repas.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.
A boire dans les 18 mois.

NOM DU VIN	Classic Blanc.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Jaune dorée, limpide.
NEZ	Puissant, belle expression aromatique à la fois florale et exotique.
BOUCHE	Belle attaque. Nervosité.
FINALE	Bel équilibre sur la vivacité – du fruit et du gras.
SOLS	Argilo-calcaires, riche en marne bordant l'Étang de Thau.
CÉPAGES	50% Terret & 50% Grenache blanc.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Pressurage et fermentation sous contrôle des températures.
ÉLEVAGE	Entre 3 à 4 mois en cuve inox.
RENDEMENT	55 à 60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12 % Vol.

