

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES
CLASSIC ROUGE



Le vin idéal pour tous les jours !
Vin élégant pour les déjeuners légers ; sur crudités et grillades.
Servir de préférence entre 16 et 18°C. A boire dans les 2 ans.

NOM DU VIN	Classic Rouge.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Belle robe rouge rubis à reflets violette.
NEZ	Arômes de fruits rouges mûrs. Notes épicées.
BOUCHE	Vin fruité, rond, très souple, gouleyant.
FINALE	Onctueuse, équilibrée et délicate, marquée par des arômes de fruits rouges, avec une note poivrée.
SOLS	Coteaux arides et secs composés de calcaires du Jurassique. Riche en bauxite.
CÉPAGES	70% Syrah, 30% Merlot.
VINIFICATION	Cuvaison courte 6-7 jours pour préserver le fruit. Température de vinification 22-26°C (l'absence de filtration peut entraîner un léger dépôt).
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	70 à 80 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13 % Vol.

