

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## COMBE CALCAIRE BLANC



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches,  
poissons en sauce et fruits de mer.

A consommer de préférence entre 10 et 12°C. A boire dans les 2 ans.

<b>NOM DU VIN</b>	Combe Calcaire Blanc.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Bassin de l'Étang de Thau.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Hérault.
<b>ROBE</b>	Or pâle brillant.
<b>NEZ</b>	Intenses notes d'agrumes et de fleurs blanches sur une pointe citronnée.
<b>BOUCHE</b>	Belle attaque ; des arômes fruités et une pointe de miel.
<b>FINALE</b>	Puissante, avec du gras, longue et fraîche.
<b>SOLS</b>	Argilo-calcaires riche en marne bordant l'Étang de Thau.
<b>CÉPAGES</b>	50% Chardonnay, 30% Viognier & 20% Grenache Blanc.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 à 5 jours en cuve inox, pressurage et vinification sous contrôle des températures.
<b>ÉLEVAGE</b>	Elevage en barrique pendant 5 mois.
<b>RENDEMENT</b>	40 à 45 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 3 ans.

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

