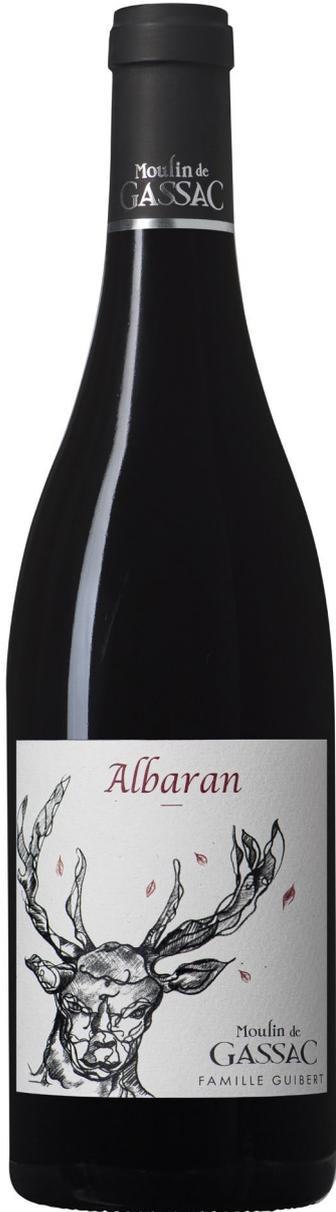


SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

ALBARAN



Choix sévère de terroirs pauvres à forte personnalité.
Un vin pour repas d'automne et d'hiver, accompagne rôtis, pot au feu.

Servir de préférence entre 18 et 20°C.
A carafier 2 heures avant le repas en gardant le bouchon sur la carafe.

NOM DU VIN	Albaran.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Beau rubis profond, reflets tuilés.
NEZ	Expressif, complexe : notes de fruits mûrs confits et de fruits à l'alcool.
BOUCHE	Attaque sur les fruits rouges très mûrs, tanins soyeux, ronds et chaleureux. Persistance des notes grillées.
FINALE	Structurée et équilibrée, marquée par des tanins puissants. Personnalité virile et rustique, mais très agréable de suite.
SOLS	Coteaux calcaires datant du jurassique pour Syrah. Coteaux de Grés calcaires et Marnes du Rognacien pour Cabernet. Riche en bauxite.
CÉPAGES	60% Cabernet sauvignon, 40% Syrah.
VINIFICATION	Médocaine, macération lente (20 jours environ) avec remontages et délestages réguliers.
ÉLEVAGE	Partiel. 8 à 9 mois en barriques d'1 à 3 vins.
RENDEMENT	45 à 50 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	14 % Vol.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

