

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES
GUILHEM BLANC



Un grand classique pour tous les repas où le blanc s'impose.
Salades d'été, poissons, desserts.

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

NOM DU VIN	Guilhem Blanc.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Belle robe claire, limpide, brillante.
NEZ	Séduisant et puissant. Bouquet de fleurs jaunes et de fruits à chair blanche.
BOUCHE	Bonne vivacité et rondeur.
FINALE	Du volume et de la fraîcheur.
SOLS	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'Étang de Thau.
CÉPAGES	40% Grenache Blanc, 30% Sauvignon Blanc & 30% Rolle.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 2 à 3 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures entre 16 et 21°C.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	65 hl/ha en moyenne.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5% Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

