

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

GUILHEM ROSÉ



Un rosé de classe !

Superbe sur grillades, compotées de légumes.

A consommer de préférence entre 10 et 12°C.

| | |
|--------------------------|--|
| NOM DU VIN | Guilhem Rosé. |
| PAYS/ REGION | France/ Languedoc. |
| ZONE DE SELECTION | Bassin de l'Étang de Thau. |
| DENOMINATION | IGP Pays d'Hérault. |
| ROBE | Corail lumineux. |
| NEZ | Agréable, intense, floral et minéral. |
| BOUCHE | Bel équilibre sur la fraîcheur alliant des arômes de groseilles et baies. Finale tendue. |
| FINALE | Superbe gourmandise grâce à une belle fraîcheur et longueur. |
| SOLS | Plateau argilo-calcaire bordant l'étang de Thau. |
| CÉPAGES | 40% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah. |
| VINIFICATION | Eraflage 100%. Pressurage direct. Fermentation à basse température. |
| ÉLEVAGE | Entre 5 à 6 mois en cuve inox. |
| RENDEMENT | 50 à 60 hl/ha en moyenne. |
| DEGRÉS D'ALCOOL | 12,5 % Vol. |
| GARDE | A boire dans les 2 ans. |

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

