

SAS Moulin de  
**GASSAC**  
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## CABERNET SAUVIGNON



Un vin de charme !

Idéal sur gibiers, pâtés de campagne, omelettes aux truffes.

Servir de préférence entre 18 et 20°C. A boire dans les 3 ans.

<b>NOM DU VIN</b>	Cabernet Sauvignon.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Terroir de Villeveyrac.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Oc.
<b>ROBE</b>	Beau rouge foncé voire noir. Reflets violines.
<b>NEZ</b>	Notes de fruits sur mûris et de torréfaction.
<b>BOUCHE</b>	Vin gras et onctueux. Notes de fruits rouges cuits. Belle structure tannique. Persistance du côté grillé.
<b>FINALE</b>	Structure harmonieuse. Note de torréfaction. Belle expression du cépage dans le Languedoc.
<b>SOLS</b>	Calcaires du crétacé et riche en bauxite.
<b>CÉPAGES</b>	100% Cabernet Sauvignon.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100 % - traditionnelle, cuvaison de 2-3 semaines.
<b>ÉLEVAGE</b>	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	50 à 70 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13,5 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 3 ans.

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

