

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES
CHARDONNAY



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches et les coquillages.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.

A boire dans les 2 ans.

NOM DU VIN	Chardonnay.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Jaune or, brillante.
NEZ	Intense, notes d'agrumes et de fleurs blanches.
BOUCHE	Belle attaque avec des arômes fruités et une pointe de miel.
FINALE	Du gras, finale volumineuse.
SOLS	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'étang de Thau.
CÉPAGES	100% Chardonnay.
VINIFICATION	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 heures et fermentation à basse température.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 à 60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

