

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

GRENACHE

Un vin fruité et léger, parfait pour l'apéritif.



NOM DU VIN	Grenache.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Rouge clair élégant.
NEZ	Un nez fruité et complexe de framboise fraîche, de fraise et d'herbes sauvages de garrigue.
BOUCHE	Fruits frais en bouche. Un style léger avec des tannins veloutés.
FINALE	Fruité et frais.
SOLS	Calcaires du crétacé. Riche en bauxite.
CÉPAGES	100% Grenache.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 3 à 6 jours en cuve inox.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13 % Vol.
GARDE	A boire dans les 3 ans.

