

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## MERLOT



Un vin de charme ! Le vin partenaire d'une belle viande rouge, d'un beau plateau de fromages

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

<b>NOM DU VIN</b>	Merlot.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Terroir de Villeveyrac.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Oc.
<b>ROBE</b>	Rouge intense, profond.
<b>NEZ</b>	Arômes de fruits noirs. Notes d'épices.
<b>BOUCHE</b>	Bien équilibré, ronde, fruitée, chaleureuse.
<b>FINALE</b>	Structure harmonieuse. Belle expression du cépage dans le Languedoc.
<b>SOLS</b>	Calcaires du crétacé. Riche en bauxite.
<b>CÉPAGES</b>	100% Merlot.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 3 à 6 jours en cuve inox.
<b>ÉLEVAGE</b>	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	60 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

