

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

PINOT NOIR



NOM DU VIN	Pinot Noir.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Cournonterral/ Fabrègues.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Élégant rouge léger aux jolis reflets brique.
NEZ	Nez complexe et fin, typique du Pinot : Cerise confite, légères notes torréfiées et de moka.
BOUCHE	Légère et gourmande. Portée par le fruit. Une très belle fraîcheur et des tanins souples en font un Pinot équilibré et fin
FINALE	Sur le fruit porté par la finesse des tanins.
SOLS	Plateau calcaire riche et sols sableux.
CÉPAGES	100% Pinot Noir.
VINIFICATION	Macération de 3 à 5 jours à basse température pour préserver le fruit. Remontage quotidien.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

