

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

SAUVIGNON



Un vin à boire sur tous les coquillages de la mer Méditerranée.
Servir de préférence entre 10 et 12°C. A boire dans les 18 mois.

NOM DU VIN	Sauvignon.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Dorée, limpide.
NEZ	Intense, notes exotiques et d'agrumes.
BOUCHE	Attaque franche, fruité et généreuse.
FINALE	Bel équilibre, persistance.
SOLS	Argilo-calcaires riche en marne bordant l'étang de Thau.
CÉPAGES	100% Sauvignon.
VINIFICATION	Eraflage 100% - Sous contrôle des températures de fermentation.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	55 à 65 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

