

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

SYRAH



Parfait sur gibiers, pâtés de campagne, charcuterie.

Servir de préférence entre 18 et 20°C. A boire dans les 2 ans.

NOM DU VIN	Syrah.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Rouge violet foncé, profond.
NEZ	Notes sur mûries, fruits rouges et notes reglissées.
BOUCHE	Chaleureuse, fruitée. Intense. Belle structure tannique.
FINALE	Harmonieuse, volumineuse. Bonne persistance en bouche.
SOLS	Calcaires du crétacé. Riche en bauxite.
CÉPAGES	100% Syrah.
VINIFICATION	Éraflage 100% - traditionnelle, cuvaion 10-12 jours.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 à 60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 3 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

