

# 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, cuvaizon 10-12 jours.    |
| ÉLEVAGE           | Entre 5 à 6 mois en cuve inox.                           |
| RENDEMENT         | 50 à 60 hl/ha.                                           |
| DEGRÉS D'ALCOOL   | 13 % Vol.                                                |
| GARDE             | A boire dans les 3 ans.                                  |