

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

VIOGNIER



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches et plats à la crème.
A boire dans les 2 ans. Servir de préférence entre 10 et 12°C.

NOM DU VIN	Viognier.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Jaune or avec reflets verts.
NEZ	Intense et complexe. Notes de fruits à chair jaune (abricot, mangue) et de fleurs blanches (acacia). Pointe de noisette.
BOUCHE	Bel équilibre à la fois très gourmand et frais où l'on retrouve la plaisante association des fruits mûrs et des notes florales.
FINALE	Entre rondeur et fraîcheur légèrement citronnée.
SOLS	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'étang de Thau.
CÉPAGES	100% Viognier.
VINIFICATION	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 heures et contrôle des températures en cours de fermentation.
ÉLEVAGE	5 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

