

# 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.

<b>NOM DU VIN</b>	Viognier.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Bassin de l'étang de Thau.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Oc.
<b>ROBE</b>	Jaune or avec reflets verts.
<b>NEZ</b>	Intense et complexe. Notes de fruits à chair jaune (abricot, mangue) et de fleurs blanches (acacia). Pointe de noisette.
<b>BOUCHE</b>	Bel équilibre à la fois très gourmand et frais où l'on retrouve la plaisante association des fruits mûrs et des notes florales.
<b>FINALE</b>	Entre rondeur et fraîcheur légèrement citronnée.
<b>SOLS</b>	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'étang de Thau.
<b>CÉPAGES</b>	100% Viognier.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 heures et contrôle des températures en cours de fermentation.
<b>ÉLEVAGE</b>	5 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	55 à 65 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

