

SAS Moulin de
GAASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES
CLASSIC ROSÉ



« Un vin de soif » par excellence.
Servir de préférence entre 10 et 12°C.

NOM DU VIN	Classic Rosé.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Rose intense.
NEZ	Agréable. Arômes de fruits rouges (fraises).
BOUCHE	Ample et ronde portée par une belle vivacité.
FINALE	Un équilibre parfait, légèrement fruitée. Gouleyant.
SOLS	Calcaires riches en bauxite.
CÉPAGES	40% Carignan, 40% Grenache & 20% Syrah.
VINIFICATION	Premières presses de Carignan et de Grenache. Fermentation à basses températures.
ÉLEVAGE	Entre 3 à 4 mois en cuve inox.
RENDEMENT	55 à 60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12 % Vol.

