

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES  
CLASSIC ROSÉ

---



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

<b>NOM DU VIN</b>	Classic Rosé.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Terroir de Villeveyrac.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Hérault.
<b>ROBE</b>	Rose intense.
<b>NEZ</b>	Agréable. Arômes de fruits rouges (fraises).
<b>BOUCHE</b>	Ample et ronde portée par une belle vivacité.
<b>FINALE</b>	Un équilibre parfait, légèrement fruitée. Gouleyant.
<b>SOLS</b>	Calcaires riches en bauxite.
<b>CÉPAGES</b>	40% Carignan, 30% Grenache & 30% Syrah.
<b>VINIFICATION</b>	Premières presses de Carignan et de Grenache. Fermentation à basses températures.
<b>ÉLEVAGE</b>	Entre 3 à 4 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	55 à 60 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	12 % Vol.

