

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

COMBE CALCAIRE BLANC



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches,
poissons en sauce et fruits de mer.

A consommer de préférence entre 10 et 12°C. A boire dans les 3 ans.

NOM DU VIN	Combe Calcaire Blanc.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Or pâle brillant.
NEZ	Intenses notes d'agrumes et de fleurs blanches sur une pointe citronnée.
BOUCHE	Belle attaque ; des arômes fruités et une pointe de miel.
FINALE	Puissante, avec du gras, longue et fraîche.
SOLS	Argilo-calcaires riche en marne bordant l'Étang de Thau.
CÉPAGES	75% Chardonnay, 15% Grenache Blanc, 10% Sauvignon.
VINIFICATION	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 à 5 jours en cuve inox, pressurage et vinification sous contrôle des températures.
ÉLEVAGE	Elevage en barrique pendant 5 mois.
RENDEMENT	40 à 45 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 3 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

