

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## COMBE CALCAIRE ROUGE



**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



Un vin puissant, d'une grande élégance, qui accompagne parfaitement les mets de caractère. Choix très sévère de vieilles vignes et terroirs à forte personnalité.

Servir de préférence entre 18 et 20°C.

A carafier 2 heures avant le repas, en gardant le bouchon sur la carafe.

<b>NOM DU VIN</b>	Combe Calcaire Rouge.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Terroir de Villeveyrac.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Hérault.
<b>ROBE</b>	Beau rubis profond, aux nuances violines.
<b>NEZ</b>	Expressif et complexe, alliant notes de sous-bois, fruits rouges confiturés et touche de musc ou de cuir.
<b>BOUCHE</b>	Une belle vivacité avec des arômes de fruits rouges exceptionnels. Tannins puissants et chaleureux.
<b>FINALE</b>	Équilibrée et épicée, un vin de caractère et d'une grande gourmandise.
<b>SOLS</b>	Coteaux de Grés calcaires du Rognacien riche en bauxite pour le cabernet sauvignon et le merlot. Terroir face à la méditerranée.
<b>CÉPAGES</b>	45% Syrah, 35% Cabernet, 20% Grenache.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100%. Traditionnelle, macération lente (20 jours environ), température 25 à 32°C. Remontage et délestage régulier.
<b>ÉLEVAGE</b>	Elevage partiel pendant 12 mois.
<b>RENDEMENT</b>	40 à 45 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	14 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 4-5 ans.

