

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

COMBE CALCAIRE ROUGE



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.

NOM DU VIN	Combe Calcaire Rouge.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Beau rubis profond, aux nuances violines.
NEZ	Expressif et complexe, alliant notes de sous-bois, fruits rouges confiturés et touche de musc ou de cuir.
BOUCHE	Une belle vivacité avec des arômes de fruits rouges exceptionnels. Tannins puissants et chaleureux.
FINALE	Équilibrée et épicée, un vin de caractère et d'une grande gourmandise.
SOLS	Coteaux de Grés calcaires du Rognacien riche en bauxite pour le cabernet sauvignon et le merlot. Terroir face à la méditerranée.
CÉPAGES	65% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache, 10% Merlot.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Traditionnelle, macération lente (20 jours environ), température 25 à 32°C. Remontage et délestage régulier.
ÉLEVAGE	Elevage partiel pendant 12 mois.
RENDEMENT	40 à 45 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 4-5 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

