

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

Carton découverte



Terra blanc

grenache, roussanne, rolle

« profond & gourmand »



Ancrée par définition dans le « terroir » (Terra signifiant « terre » en occitan), cette cuvée issue de l'agriculture biologique se veut l'expression la plus pure des cépages et coteaux de notre belle région.

Ce vin allie ainsi finesse et gourmandise à travers de délicates notes fruitées et florales.

ACCORDS : avec une viande blanche ou un poisson en cocotte

Sélection parcellaire de syrah, grenache et carignan et issue de l'agriculture biologique, notre terra, qui signifie «terre» en occitan, est doté d'une belle longueur en bouche tout en finesse.

ACCORDS : avec une viande de caractère

Terra rouge

syrah, grenache, carignan

« épicé et intense »



Albaran

cabernet sauvignon, syrah

« structuré et racé »

Ce vin est un clin d'oeil à une réserve en Camargue où la famille Guibert aime se rendre. La matière tannique, parfaitement fondue, ramène de la mâche à ce vin tout en gardant une superbe fraîcheur.

Élevage de 6 mois dans des barriques âgées de 1 à 3 vins, cette cuvée accompagnera de belles pièces de viande grillée.

ACCORDS : avec une viande rouge ou un plat en sauce





Elise 

syrah, merlot

« *fin et élégant* »

Élise, qui est le prénom de la mère d'Aimé Guibert, nous rappelle aussi le magnifique air de musique de Beethoven «La lettre à Élise» et sa mélodie délicate.

Sur cette cuvée, nous recherchons une signature d'élégance, de délicatesse, un touché soyeux et envoûtant.

ACCORDS : avec une viande blanche ou une planche apéritive



Faune est un petit enjôleur. Cette cuvée, qui croque le fruit, a pour vocation d'être ce vin gourmand, charmeur qui vous séduit dès la première gorgée. Le nez avec des notes de fruits à chair blanche est très envoûtant.

ACCORDS : à l'apéritif ou pour accompagner la cuisine asiatique

Faune

viognier, chardonnay



« *enchanteur et gourmand* »



Eraus

sauvignon, rolle

Eraus est un clin d'oeil à son terroir situé au bord de «l'Hérault» et au Dieu de l'amour de la mythologie Grecque «Eros».

Grâce à la fraîcheur du terroir et aux belles maturités amenées par le soleil languedocien, nous découvrons un vin plein de tension et de minéralité. La palette aromatique sur des notes exotiques et d'agrumes confits procure à ce vin une fraîcheur incomparable. Un blanc qui réveille les papilles !

ACCORDS : avec un poisson grillé ou un plateau de coquillages

« *frais et minéral* »

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

Carton découverte



Terra blanc

grenache, roussanne, rolle



« a deep and gourmet wine »

Anchored by definition in the "terroir" (Tèrra meaning "land" in Occitan), this organic cuvée is the purest expression of the grape varieties and hillsides of our beautiful region.

This wine combines finesse and relish through delicate fruity and floral notes.

PAIRING: monkfish with saffron sauce, salmon with snow peas.



Terra rouge

syrah, grenache, carignan

« a spicy and intense wine »

Selection of organic farming plots of Syrah, Grenache and Carignan. Tèrra means "earth" in Occitan. The long finish is persistent with lots of finesse.

PAIRING: roast veal with olives, leg of lamb with rosemary.



Albaran

cabernet sauvignon, syrah

« a well-structured wine »

This wine refers to a reserve in the Camargue that the Guibert family like. The tannic structure that perfectly melts with freshness, brings chewiness to this wine. Albaran spent 6 months in 1 to 3 wines aged barrels.

This cuvée will pair beautifully with grilled meat.

PAIRING: leg of lamb with rosemary, chicken or beef curry.



VITICULTURE
**TERRA
 VITIS**
 RESPONSABLE

Elise

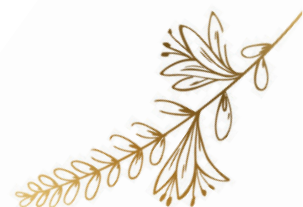


syrah, merlot

« a fine and elegant wine »

Élise, who is the first name of Aimé Guibert's mother, also reminds us of Beethoven's magnificent music "The Letter to Elise" and its delicate melody. With Élise, we are looking for elegance, delicacy, a silky and bewitching touch.

PAIRING: guinea fowl with sour cherries, pork stir fry with coriander.



Faune

viognier, chardonnay

Faune is a little flirtatious.

This cuvée, which crunches the fruit, aims to be gourmet, charming and seducing you from the first sip. The bewitching white fruit nose is so tempting.

PAIRING: sea bass with saffron, prawn curry.



VITICULTURE
**TERRA
 VITIS**
 RESPONSABLE

« an enchanting and gourmet wine »



VITICULTURE
**TERRA
 VITIS**
 RESPONSABLE

Eraus

sauvignon, rolle

Eraus refers to its terroir located on the edge of "Hérault" and to the God of love from Greek mythology "Eros".

Thanks to the freshness of the terroir and the beautiful maturities brought by the Languedoc sun, we discover a wine full of tension and minerality.

The aromatic palette with exotic notes and candied citrus gives to this wine incomparable freshness. A mouthwatering white!

PAIRING: oysters au gratin with parsley, tagliatelle with bottarga.

« a fresh and mineral wine »