

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

ÉLISE



Choix très sévère de vignes et terroirs pauvres à forte personnalité. Vin idéal pour des repas amicaux et amoureux. Parfait sur plats en sauce.

Servir de préférence entre 18 et 20°C.

NOM DU VIN	Élise.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Rouge velours, reflets bruns.
NEZ	Notes élégantes et fondues de fruits confiturés. Finesse du café et des épices.
BOUCHE	Ronde et concentrée. Tanins souples, charmeurs et veloutés. Notes grillées.
FINALE	Équilibrée, bonne persistance sur le fruit. Un vin rond et fin, idéal pour repas sous le drapeau de la tendresse.
SOLS	Coteaux calcaires datant du Jurassique situés entre 150 et 300 m d'altitude pour la Syrah ; coteaux de Grés calcaires et Marnes du Rognaciens pour le Merlot. Riche en bauxite.
CÉPAGES	60% Merlot, 40% Syrah.
VINIFICATION	Médocaine, éraflage 100%. Macération lente (15 à 20 jours), température 28 à 33°C. (l'absence de filtration peut entraîner un léger dépôt).
ÉLEVAGE	Partiel. 8 à 9 mois en barriques d'l à 3 vins.
RENDEMENT	45 à 50 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13% Vol.
GARDE	A boire dans les 4-5 ans.