

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## ERAUS



Sélection de terroirs pauvres à forte personnalité.  
A boire sur coquillages, poissons, foies chauds ou froids.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.

<b>NOM DU VIN</b>	Eraus.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Bassin de l'Étang de Thau.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Hérault.
<b>ROBE</b>	Belle robe or au reflet vert.
<b>NEZ</b>	Intense, flatteur, expression de fruits exotiques et de fleurs jaunes.
<b>BOUCHE</b>	Harmonieuse, équilibrée. Délicates notes de fleurs jaunes et d'agrumes.
<b>FINALE</b>	Vin d'une très grande fraîcheur avec une délicieuse finale florale.
<b>SOLS</b>	Plateau argilo-calcaire et chargé en cailloutis quartzeux avec profil en pente. Riche en marne.
<b>CÉPAGES</b>	60% Sauvignon blanc, 40% Rolle.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 10 à 12 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures.
<b>ÉLEVAGE</b>	Entre 4 à 5 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	45 à 55 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 2 ans.

