SAS Moulin de GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

ERAUS

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023 90 Pts GILBERT & GAILLARD

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

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

Servir de préférence entre 10 et 12°C.

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

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE