

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES
GUILHEM BLANC



Un grand classique pour tous les repas où le blanc s'impose.
Salades d'été, poissons, desserts.

A consommer de préférence entre 10 et 12°C. A boire dans les 2 ans.

| | |
|--------------------------|---|
| NOM DU VIN | Guilhem Blanc. |
| PAYS/ REGION | France/ Languedoc. |
| ZONE DE SELECTION | Bassin de l'Étang de Thau. |
| DENOMINATION | IGP Pays d'Hérault. |
| ROBE | Belle robe claire, limpide, brillante. |
| NEZ | Séduisant et puissant. Bouquet de fleurs jaunes et de fruits à chair blanche. |
| BOUCHE | Bonne vivacité et rondeur. |
| FINALE | Du volume et de la fraîcheur. |
| SOLS | Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'Étang de Thau. |
| CÉPAGES | 40% Grenache Blanc, 30% Colombard, 30% Rolle. |
| VINIFICATION | Eraflage 100%. Macération pelliculaire 2 à 3 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures entre 16 et 21°C. |
| ÉLEVAGE | Entre 5 à 6 mois en cuve inox. |
| RENDEMENT | 65 hl/ha en moyenne. |
| DEGRÉS D'ALCOOL | 12,5% Vol. |
| GARDE | A boire dans les 2 ans. |

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

