

SAS Moulin de
GAASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

GUILHEM ROSÉ



Un rosé de classe !
Superbe sur grillades, compotées de légumes.
A consommer de préférence entre 10 et 12°C.

NOM DU VIN	Guilhem Rosé.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Corail lumineux.
NEZ	Agréable, intense, floral et minéral.
BOUCHE	Bel équilibre sur la fraîcheur alliant des arômes de groseilles et baies. Finale tendue.
FINALE	Superbe gourmandise grâce à une belle fraîcheur et longueur.
SOLS	Plateau argilo-calcaire bordant l'étang de Thau.
CÉPAGES	60% Cinsault et 40% Grenache.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Pressurage direct. Fermentation à basse température.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 à 60 hl/ha en moyenne.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

