

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

TÈRRA BLANC



Sélection de parcelles de Grenache Blanc
et Roussanne cultivées en agriculture biologique.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.

NOM DU VIN	Tèrra Blanc.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Saint Hippolyte du fort, contrefort des Cévennes.
DENOMINATION	Appellation d'Origine Protégée du Languedoc. Vin biologique certifié par Ecocert – FR – BIO – 01.
ROBE	Jaune dorée.
NEZ	Intense et élégant, équilibré autour de notes de fleurs blanches et de zestes de citrons.
BOUCHE	Attaque fraîche et acidulée, prenant de l'amplitude. Bon équilibre entre la rondeur et la tension.
FINALE	Longue, avec des notes d'amandes.
SOLS	Coteaux calcaires.
CÉPAGES	60% Grenache blanc, 40% Roussanne.
VINIFICATION	Pressurage direct, vinification en cuve béton.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve inox.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5% Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

