

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

TÈRRÀ ROUGE



Sélection de parcelles de Syrah, Grenache et Carignan cultivées en agriculture biologique.

Servir de préférence entre 18 et 20°C.
Carafé 2 heures avant le repas, carafe bouchée.

NOM DU VIN	Tèrra Rouge.
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	Rouge profond et lumineux.
NEZ	Expressif délicatement épicé avec des notes de poivre gris et de muscade.
BOUCHE	Attaque vive, dotée d'une belle fraîcheur, les tanins sont souples et des arômes de griotte et de fraise cuite dominant.
FINALE	Structurée et équilibrée. Belle longueur tout en finesse.
SOLS	Coteaux calcaires.
CÉPAGES	60% Syrah, 30% Grenache & 10% Carignan.
VINIFICATION	Vinification traditionnelle avec longue macération (20 jours environ), avec remontages et délestages réguliers.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	45 à 50 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 4-5 ans.

