

# 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.

<b>NOM DU VIN</b>	Tèrra Rouge.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Saint Hippolyte du fort, contrefort des Cévennes.
<b>DENOMINATION</b>	Appellation d'Origine Protégée du Languedoc. Vin biologique certifié par Ecocert – FR – BIO – 01.
<b>ROBE</b>	Rouge profond et lumineux.
<b>NEZ</b>	Expressif délicatement épicé avec des notes de poivre gris et de muscade.
<b>BOUCHE</b>	Attaque vive, dotée d'une belle fraîcheur, les tanins sont souples et des arômes de griotte et de fraise cuite dominant.
<b>FINALE</b>	Structurée et équilibrée. Belle longueur tout en finesse.
<b>SOLS</b>	Coteaux calcaires.
<b>CÉPAGES</b>	60% Syrah, 30% Grenache & 10% Carignan.
<b>VINIFICATION</b>	Vinification traditionnelle avec longue macération (20 jours environ), avec remontages et délestages réguliers.
<b>ÉLEVAGE</b>	6 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	45 à 50 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13,5 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 4-5 ans.

