

SAS Moulin de GASSAC

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% Grenache & 40% Cinsault. |
| 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. |



SAS Moulin de GASSAC

PLOT SELECTIONS

GUILHEM ROSÉ



Best served between 10°C and 12°C.
A classy rosé!
Perfect with grills, barbecues, salad and fruit dessert.

| | |
|-------------------------|--|
| NAME OF THE WINE | Guilhem Rosé |
| COUNTRY / REGION | France / Languedoc |
| TERROIR | The Thau Lagoon region. |
| APPELLATION | IGP Pays d'Hérault |
| COLOUR | Lively, vivid rose pink. Some salmon glints. |
| NOSE | Pleasant, intense, floral with notes of citrus. |
| PALATE | Well balanced with freshness combining red currants and berries tight final. |
| FINISH | Splendidly fresh and long: thoroughly "more-ish". |
| SOIL TYPE | Clay and limestone terroir close to the Thau Lagoon. |
| GRAPE VARIETIES | 60% Grenache, 40% Cinsault. |
| VINIFICATION | 100% De-stemmed. Direct pressing. |
| MATURING | 5 to 6 months in stainless steel tank. |
| YIELD | 50 – 60 hl/ha |
| ALCOHOL | 12,5% Vol. |
| TO DRINK | Within 2 years. |

