

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

ERAUS



Sélection de terroirs pauvres à forte personnalité.
A boire sur coquillages, poissons, foies chauds ou froids.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.

NOM DU VIN	Eraus.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Belle robe or au reflet vert.
NEZ	Intense, flatteur, expression de fruits exotiques et de fleurs jaunes.
BOUCHE	Harmonieuse, équilibrée. Délicates notes de fleurs jaunes et d'agrumes.
FINALE	Vin d'une très grande fraîcheur avec une délicieuse finale florale.
SOLS	Plateau argilo-calcaire et chargé en cailloutis quartzeux avec profil en pente. Riche en marne.
CÉPAGES	60% Sauvignon blanc, 40% Rolle.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 10 à 12 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures.
ÉLEVAGE	Entre 4 à 5 mois en cuve inox.
RENDEMENT	45 à 55 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



SAS Moulin de GASSAC

PLOT SELECTIONS

ERAUS



To enjoy with fish, shellfish and salads.

Best served between 10°C and 12°C

NAME OF THE WINE	Eraus.
COUNTRY / REGION	France / Languedoc.
TERROIR	The Thau Lagoon region.
APPELLATION	IGP Pays d'Hérault.
COLOUR	Lovely light golden.
NOSE	Charming and sophisticated, reminiscent of tropical fruit and yellow flowers.
PALATE	Balanced and friendly with delicate hints of yellow flowers.
FINISH	A fairly full wine, fleshy yet fresh, ends deliciously flowery.
SOIL TYPE	Clay and limestone terroir with quartzite. Rich in marl.
GRAPE VARIETIES	60% Sauvignon blanc & 40% Rolle.
VINIFICATION	100% de-stemmed, slow maceration with skin contact for 10 to 12 hours in refrigerated tank. Vinification under controlled temperature.
MATURING	4 to 5 months in stainless steel tank.
YIELD	45 - 55 hl/ha.
ALCOHOL	12 % Vol.
TO DRINK	Within 2 years.

