

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

CABERNET SAUVIGNON



Un vin de charme !
Idéal sur gibiers, pâtés de campagne, omelettes aux truffes.
Servir de préférence entre 18 et 20°C. A boire dans les 2 ans.

NOM DU VIN	Cabernet Sauvignon.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Beau rouge foncé voire noir. Reflets violines.
NEZ	Notes de fruits sur mûris et de torréfaction.
BOUCHE	Vin gras et onctueux. Notes de fruits rouges cuits. Belle structure tannique. Persistance du côté grillé.
FINALE	Structure harmonieuse. Note de torréfaction. Belle expression du cépage dans le Languedoc.
SOLS	Calcaires du crétacé et riche en bauxite.
CÉPAGES	100% Cabernet Sauvignon.
VINIFICATION	Eraflage 100 % - traditionnelle, cuvaison de 2-3 semaines.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 à 70 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 3 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



SAS Moulin de GASSAC

PLOT SELECTIONS

CABERNET SAUVIGNON



A wine with charm and finesse!
Ideal with game, country pâté, truffle omelettes.

Best served between 18°C to 20°C. Drink within 24 months.



NAME OF THE WINE	Cabernet Sauvignon.
COUNTRY/ REGION	France/ Languedoc.
TERROIR	Terroir of Villeveyrac.
APPELLATION	IGP Pays d'Oc.
COLOUR	Dark red, near black, with violet glints.
NOSE	Hints of very ripe pear, with a touch of roast coffee.
PALATE	Stewed red berries, great tannic structure and a hint of toast.
FINISH	Powerful wine that opens well.
SOIL TYPE	Limestone soils from the cretaceous, rich in bauxite.
GRAPE VARIETIES	100% Cabernet Sauvignon.
VINIFICATION	100% De-stemmed, traditional, with 2-3 weeks in vats. No filtration.
MATURING	5 to 6 months in stainless steel tank.
YIELD	50 to 70 hl/ha.
ALCOHOL	13,5 % Vol.
TO DRINK	Within 3 years.

