

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

MERLOT



Un vin de charme ! Le vin partenaire d'une belle viande rouge, d'un beau plateau de fromages

Servir de préférence entre 18 et 20°C. A boire dans les 2 ans.

NOM DU VIN	Merlot.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Rouge intense, profond.
NEZ	Arômes de fruits noirs. Notes d'épices.
BOUCHE	Bien équilibré, ronde, fruitée, chaleureuse.
FINALE	Structure harmonieuse. Belle expression du cépage dans le Languedoc.
SOLS	Calcaires du crétacé. Riche en bauxite.
CÉPAGES	100% Merlot.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 3 à 6 jours en cuve inox.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	60 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

MERLOT



A charming wine!

A perfect match with red meat or a cheese platter.

Best served between 18°C and 20°C. Drink within 18 months.

NAME OF THE WINE	Merlot.
COUNTRY/ REGION	France/ Languedoc.
TERROIR	Terroir of Villeveyrac.
APPELLATION	IGP Pays d'Oc.
COLOUR	Deep sultry red.
NOSE	Fine aromas of summer berries. Hint of spice.
PALATE	Well balanced, round, fruity – a friendly wine.
FINISH	Smooth and harmonious; hint of roast coffee.
SOIL TYPE	Limestone soils from the cretaceous. Rich in bauxite.
GRAPE VARIETIES	100% Merlot.
VINIFICATION	100% De-stemmed - traditional, with 3-6 days in vats. No filtration.
MATURING	5 to 6 months in stainless steel tank.
YIELD	60 to 70 hl/ha.
ALCOHOL	13,5% Vol.
TO DRINK	Within 3 years.

