

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

VIOGNIER



Un vin qui fera apprécier les viandes blanches et plats à la crème.
A boire dans les 2 ans. Servir de préférence entre 10 et 12°C.

NOM DU VIN	Viognier.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Jaune or avec reflets verts.
NEZ	Intense et complexe. Notes de fruits à chair jaune (abricot, mangue) et de fleurs blanches (acacia). Pointe de noisette.
BOUCHE	Bel équilibre à la fois très gourmand et frais où l'on retrouve la plaisante association des fruits mûrs et des notes florales.
FINALE	Entre rondeur et fraîcheur légèrement citronnée.
SOLS	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'étang de Thau.
CÉPAGES	100% Viognier.
VINIFICATION	Eraflage 100% - Macération pelliculaire de 3 heures et contrôle des températures en cours de fermentation.
ÉLEVAGE	5 mois en cuve inox.
RENDEMENT	55 à 65 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.



SAS Moulin de GASSAC

PLOT SELECTIONS

VIOGNIER



A wine that will really enhance white meat and creamy dishes.

Best served between 10°C and 12°C.

NAME OF THE WINE	Viognier.
COUNTRY/ REGION	France/ Languedoc.
TERROIR	The Thau Lagoon region.
APPELLATION	IGP Pays d'Oc.
COLOUR	Gold with green tints.
NOSE	Intense and complex. Notes of yellow flesh fruit (apricot, mango) and white flowers (acacia). Hazelnut fragrance.
PALATE	Nice balance. Very greedy and fresh with pleasant association of ripe fruit and floral notes.
FINISH	Between roundness and freshness. Slightly lemony.
SOIL TYPE	Clay and limestone terroir close to the Thau Lagoon. Rich in marl.
GRAPE VARIETIES	100% Viognier.
VINIFICATION	100% De-stemmed – skin maceration for 3 hours. Control of the temperature during the fermentation.
MATURING	5 months in stainless steel tank.
YIELD	55 to 65 hl/ha.
ALCOHOL	12,5 % Vol.
TO DRINK	Within 2 years.

