

# Moulin de GASSAC

## GUILHEM ROUGE 2019



Le vin idéal pour tous les jours !  
Vin élégant pour les déjeuners légers ; sur crudités et grillades.  
Servir de préférence entre 18 et 20 °C. A boire dans les trois ans.

NOM DU VIN	Guilhem Rouge.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Villeveyrac.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Rouge intense et profond.
NEZ	Complexité aromatique alliant des notes de fruits rouges et d'épices.
BOUCHE	Attaque souple, fruitée. De beaux tannins fondus. Un vin tout en finesse.
FINALE	Vin d'une grande longueur suave et légèrement rustique marqué par le « Terroir ».
SOLS	Vignes en Coteaux calcaires du Jurassique, aride et sec. Riche en bauxite.
CÉPAGES	Syrah, Grenache, Carignan.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Vinification traditionnelle. Macération 10-12 jours entre 25 et 30°C.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 hl/ha en moyenne.
DEGRÉS D'ALCOOL	13 % Vol.

