

GOURGASSE



IGP PAYS D'OC

CÉPAGES :

Assemblage de 60% Merlot et 40% Syrah.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin gourmand possède une profonde robe rouge rubis, le nez est à la fois puissant et complexe où se mêlent des senteurs de petits fruits rouges, de mûres et d'épices douces. L'attaque en bouche tout en rondeur laisse place à un joli équilibre entre des tanins bien fondus et une réelle fraîcheur qui exalte des sensations aromatiques en totale harmonie avec le nez. Ce vin s'exprimera merveilleusement lors de vos apéritifs avec tapas ou en accompagnement des grillades, volailles et plateaux de fromages.

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est ramassé à maturité 12,5°C de moyenne.

La vendange entièrement égrappée se fait le matin.

Vinification traditionnelle :

Fermentation alcoolique de 8 jours.

Maîtrise des températures entre 25°C et 28°C.

Délestages ponctuels selon la dégustation. Un collage et une filtration précèdent la mise en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Servir autour de 18°C.



Domaine de la Gourgasse Neuve
Marcel Iché

Traverse de Colombier, 34500 Béziers

Tél : 04 67 49 91 44 - Port : 06 13 30 32 51

contact@domaine-gourgasse.fr

www.domaine-gourgasse.fr

* Sud de France

