

# GOURGASSE



## VDP COTEAUX D'ENSÉRUNE

### CÉPAGES :

Assemblage 55% Viognier et 45% Chardonnay.

### NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe, d'un jaune soutenu, est limpide et parée de reflets dorés brillants. Très belle et intense complexité en nez dès les premières senteurs. À des arômes de noisettes légèrement torréfiées viennent se mêler des notes florales se terminant délicatement sur la pêche jaune. La bouche riche dès l'attaque est ample et charnue tout au long de la dégustation.

La complexité aromatique découverte en nez se retrouve en bouche et participe à la belle harmonie de ce vin.

En finale, des notes d'abricot confit terminent tout en douceur le plaisir intense que nous procure cette jolie cuvée.

Ce vin accompagnera avantageusement les poissons de méditerranée, les viandes blanches ainsi que les fromages d'Alpage.

### MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est ramassé à maturité à 13°C de moyenne.

La vendange mécanique entièrement égrappée se déroule tôt le matin. Le rendement est maîtrisé à 30hl/ha pour le Viognier et le Chardonnay conduits en cordon de royat simple.

Le moult est obtenu uniquement sur la 1<sup>ère</sup> pressée, il sera débourbé à froid pendant 48 heures.

Le clair tiré remplira des fûts en chêne français de 300L dans lesquels se déroulera la fermentation alcoolique pendant 7 jours. Puis il s'en suivra un élevage dit "à la Bourguignonne" de 90 jours en fût où quotidiennement sera opéré un bâtonnage sur lies. Cette action conférant à ce vin un potentiel de garde de 6 à 8 ans.

Seule une légère filtration précédera la mise en bouteille.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Servir frais autour de 10°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](mailto:contact@domaine-gourgasse.fr)

[www.domaine-gourgasse.fr](http://www.domaine-gourgasse.fr)

\* Sud de France

