

GOURGASSE



IGP COTEAUX D'ENSÉRUNE

CÉPAGES :

Assemblage 70% Chardonnay et 30% Viognier.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le terroir exceptionnel du Domaine de la Gourgasse-Neuve, sol argilo-calcaire appartenant à la formation des marnes jaunes de l'époque Miocène, l'originalité de l'assemblage couplée à la qualité de l'élevage ont doté ce vin confidentiel, d'une surprenante robe jaune paille brillante à reflets verts, le nez se montre très expressif et complexe où se mêlent à la fois des notes d'ananas et de fleurs d'acacia. En bouche, l'attaque tout en rondeur laisse place à une belle fraîcheur qui soutient l'agréable harmonie aromatique de ce vin rare et précieux.

Il s'exprimera merveilleusement à l'apéritif ou en accompagnement des foies gras, poissons et crustacés.

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

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

La vendange mécanique entièrement égrappée se déroule la nuit.

Le rendement est maîtrisé à 20hl/ha pour le Chardonnay et le Viognier conduits en taille type Gobelet sur fil de fer.

Vinification traditionnelle :

Le moult obtenu est débourbé durant 48 heures.

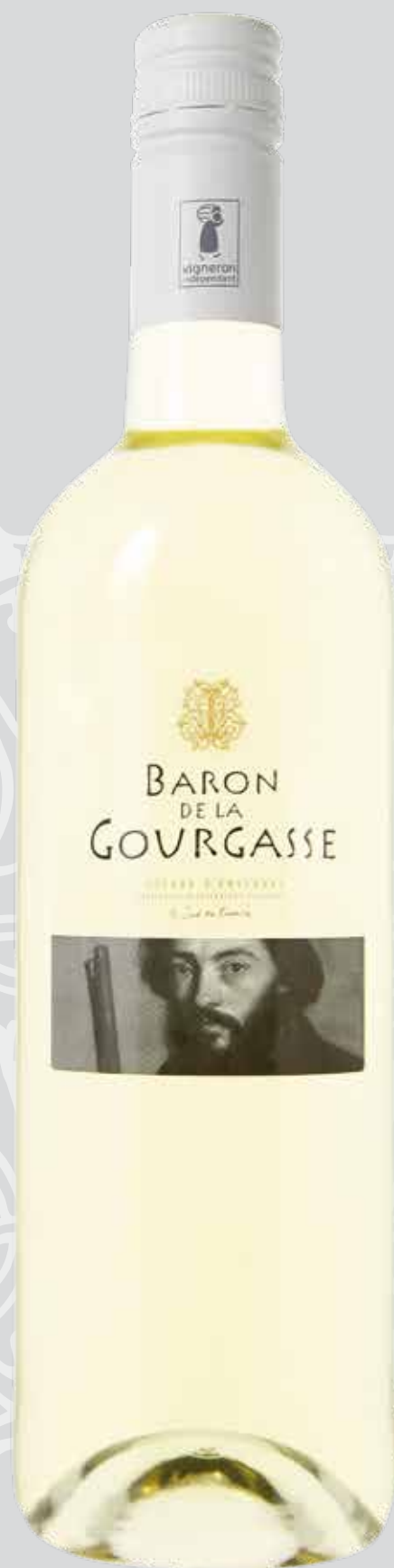
Le clair tiré, s'en suit une fermentation alcoolique de 20 à 25 jours.

La fermentation alcoolique terminée, le vin sera sulfité de manière à bloquer la fermentation malolactique. Maîtrise des températures autour de 18°C.

L'élevage se fait en cuve inox avec 90 jours de bâtonnage sur lies. Dans les 3 mois qui suivent, est opéré un collage, ainsi qu'une filtration avant 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

www.domaine-gourgasse.fr

* Sud de France

