

# GOURGASSE



## IGP COTEAUX D'ENSÉRUNE

### CÉPAGES :

Assemblage 70% Cabernet-Sauvignon et 30% Grenache Noir.

### NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce rosé frais et friand d'une couleur vive pétale de rose est élaboré à partir des cépages Cabernet-Sauvignon et Grenache Noir. Le nez est dominé par des arômes de fraise écrasée rehaussés par des notes d'agrumes.

La bouche présente une agréable fraîcheur soutenue par une belle acidité, laissant augurer une jolie persistance aromatique qui s'exprimera merveilleusement à l'apéritif ou en accompagnement des charcuteries, poissons et plats épicés.

### MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

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

La vendange mécanique entièrement égrappée se déroule la nuit.

Vinification traditionnelle :

Le jus est issu à 100 % de Pressée.

Suivi d'un débourage à 6°C de 36 heures.

Tirage des clairs.

Fermentation alcoolique de 21 jours.

Maîtrise des températures autour de 16°C.

Un léger collage et une filtration précèdent 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

