

GOURGASSE



IGP COTEAUX D'ENSERUNE

CÉPAGES:

Assemblage de 70% Petit Verdot et 30% de Vermentinu.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Découvrez le premier millésime du Signature gris du domaine de la Gourgasse. Ce vin possède une envoûtante robe groseille brillante avec des nuances de gris clair. Le nez est éclatant et intense sur les agrumes et les fruits de la passion avec une subtile touche de grenade confiturée. La bouche est riche en belle harmonie aromatique avec le nez, donnant un bel équilibre avec une finale marquée par la fraîcheur .

Un Beau, un Bon, Un Vrai Vin Plaisir . . .

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

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

La vendange mécanique entièrement égrappée se déroule la nuit.

Le jus est issu en totalité par pressurage direct.

S'en suivra un débourage à 6° de 36 heures.

Le tirage des clairs effectué, la fermentation alcoolique se déroulera pendant 21 jours.

Un collage et 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

www.domaine-gourgasse.fr

* Sud de France

