

GOURGASSE



IGP COTEAUX D'ENSERUNES

CÉPAGES :

Assemblage de 60% Merlot et 40% Syrah.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin festif est doté d'une attrayante robe rose tendre à nuances saumonées, le nez est élégant et se repose essentiellement sur des notes de fruits frais à dominance de framboises rehaussées par des senteurs de rose.

La bouche soyeuse présente un bel équilibre qui participe avec le fruit au délicat plaisir que nous procure ce vin qui accompagnera merveilleusement vos apéritifs et tapas, paëllas et grillades estivales.

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 débourbage 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

marcel.iche@wanadoo.fr

www.domaine-gourgasse.fr

* Sud de France

