Gourgasse



IGP PAYS D'OC

CÉPAGES:

Assemblage de 50% Cabernet-Sauvignon, 25% Syrah et 25% Marselan.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Il accompagnera merveilleusement les viandes rouges, gibiers et fromages.

Pour apprécier pleinement ce vin, un carafage est recommandé.

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE:

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

La vendange mécanique est entièrement égrappée se fait le matin.

Vinification traditionnelle:

Une fermentation alcoolique de 8 jours.

La température de fermentation sera maintenue entre 25°C et 28°C.

Des délestages et séances de turbo-pigeages vont être effectués quotidiennement pendant les 8 jours que durent la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique et l'élevage se feront en cuve béton.

Ce vin ne sera pas collé, une légère filtration précèdera la mise en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

Servir autour de 18°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

