

GOURGASSE



IGP COTEAUX D'ENSÉRUNE

CÉPAGES :

Assemblage unique mêlant le meilleur du Marselan, de la Syrah et du Petit Verdot.

HISTOIRE :

« Maméto » , grand-mère en Occitan, tel fût le surnom attribué à mon grand-père, talonneur de l'ASB rugby dans les années 1930, ceci grâce ou à cause d'une anecdote de 1937.

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est ramassé à pleine maturité 13,5°C de moyenne.

La vendange mécanique entièrement égrappée se fait de nuit.

Vinification traditionnelle :

La Fermentation Alcoolique va durer 8 à 10 jours pendant lesquels vont se succéder des séances de délestages et de turbo-pigeages.

La température de fermentation sera maintenue entre 27°C et 29°C.

Ensuite une macération longue de 28 jours sera effectuée avec malo sous marc.

Le vin sera élevé pendant 12 mois en fut de chêne Français.

Le vin ne sera ni collé ni filtré.

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

* Sud de France

