

GOURGASSE



L'ESILIATU BIANCU

VIN DE FRANCE

CÉPAGES:

Assemblage Biancu ghjentele, Vermentinu

NOTES DE DÉGUSTATION:

Cette curiosité oenologique s'est parée d'une envoutante robe or aux reflets de nacres.

Le Nez est dominé par des épices douces délicatement torrifiées avec des notes de plus en plus persistantes de coing et d'agrumes.

La Bouche est fraîche et vive avec des touches subtiles de cédrat et de poire confite.

La Finale est tout simplement Gourmandissime...

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est ramassé à maturité 13.5° de moyenne.

La vendange mécanique entièrement égrappée se déroule tôt le matin.

Le moult est obtenu uniquement sur la 1ere pressée, il sera débourbé à froid pendant 48 heures.

Le clair tiré remplira des fûts en chêne français de 300L dans lesquels se déroulera la fermentation alcoolique pendant 7 jours. Puis il s'en suivra un élevage dit « à la Bourguignonne » de 90 jours en fût où quotidiennement sera opéré un bâtonnage sur lies. Cette action conférant à ce vin un potentiel de garde de 4 à 5ans.

Les fûts seront assemblés à 50% avec la cuve d'origine non boisée afin de complexifier les arômes.

Seule 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

