

GOURGASSE



L'ESILIATU ROSATU

VIN DE FRANCE

CÉPAGES:

Assemblage Sciaccareddu, Aliaticu, Vermentinu.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Cette curiosité oenologique s'est parée d'une magnifique robe à la couleur chair pale et aux reflets délicats.

Le Nez est dominé par la confiture de fruits jaunes légèrement épicée.

La Bouche a du relief avec une belle arête vive et fraîche dominée par la clémentine, la cannelle et la menthe poivrée.

Cette belle complexité confère à ce vin rare et délicat une très très belle longueur...

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

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

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

