

GOURGASSE



L'ESILIATU ROSSU

VIN DE FRANCE

CÉPAGES:

Assemblage Niellucci, Carcaghjolu Neru, Aliaticu

NOTES DE DÉGUSTATION:

Cette Curiosité ampélographique s'est dotée d'une profonde robe grenat soutenue aux reflets pourpres.

Le Nez est marqué par des arômes de framboise se mêlant délicatement à la mure.

La Bouche est minérale et friande soutenue par des tanins frais et soyeux, les fruits rouges et noirs se retrouvent avec une pointe subtile de baies sauvages.

La Finale est élégante et intense...

MÉTHODE DE VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est ramassé à pleine maturité 14°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 fût de chêne Français. Les fûts seront assemblés à 50% avec la cuve d'origine non-boisée afin de complexifier les arômes.

Le vin ne sera ni collé ni filtré.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Pour apprécier pleinement ce vin, un carafage est recommandé. 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

