

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

GUILHEM ROSÉ



Un rosé de classe !
Superbe sur grillades, compotées de légumes.
A consommer de préférence entre 10 et 12°C.



NOM DU VIN	Guilhem Rosé.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Corail lumineux.
NEZ	Agréable, intense, floral et minéral.
BOUCHE	Bel équilibre sur la fraîcheur alliant des arômes de groseilles et baies. Finale tendue.
FINALE	Superbe gourmandise grâce à une belle fraîcheur et longueur.
SOLS	Plateau argilo-calcaire bordant l'étang de Thau.
CÉPAGES	60% Grenache, 40% Carignan.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Pressurage direct. Fermentation à basse température.
ÉLEVAGE	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	50 à 60 hl/ha en moyenne.
DEGRÉS D'ALCOOL	12,5 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.



SAS Moulin de GASSAC

PLOT SELECTIONS

GUILHEM ROSÉ



Best served between 10°C and 12°C.

A classy rosé!

Perfect with grills, barbecues, salad and fruit dessert.



NAME OF THE WINE	Guilhem Rosé
COUNTRY / REGION	France / Languedoc
TERROIR	The Thau Lagoon region.
APPELLATION	IGP Pays d'Hérault
COLOUR	Bright coral.
NOSE	Pleasant, intense, floral with notes of citrus.
PALATE	Well balanced with freshness combining red currants and berries tight final.
FINISH	Splendidly fresh and long: thoroughly "more-ish".
SOIL TYPE	Clay and limestone terroir close to the Thau Lagoon.
GRAPE VARIETIES	60% Grenache, 40% Carignan.
VINIFICATION	100% De-stemmed. Direct pressing.
MATURING	5 to 6 months in stainless steel tank.
YIELD	50 – 60 hl/ha
ALCOHOL	12,5% Vol.
TO DRINK	Within 2 years.

