

SAS Moulin de  
**GASSAC**  
SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## MERLOT

Un vin de charme ! Le vin partenaire d'une belle viande rouge, d'un beau plateau de fromages

Servir de préférence entre 18 et 20°C. A boire dans les 3 ans.

|                   |                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|
| NOM DU VIN        | Merlot.                                                              |
| PAYS/ REGION      | France/ Languedoc.                                                   |
| ZONE DE SELECTION | Terroir de Villeveyrac.                                              |
| DENOMINATION      | IGP Pays d'Oc.                                                       |
| ROBE              | Rouge intense, profond.                                              |
| NEZ               | Arômes de fruits noirs. Notes d'épices.                              |
| BOUCHE            | Bien équilibré, ronde, fruitée, chaleureuse.                         |
| FINALE            | Structure harmonieuse. Belle expression du cépage dans le Languedoc. |
| SOLS              | Calcaires du crétacé. Riche en bauxite.                              |
| CÉPAGES           | 100% Merlot.                                                         |
| VINIFICATION      | Eraflage 100%. Macération pelliculaire 3 à 6 jours en cuve inox.     |
| ÉLEVAGE           | Entre 5 à 6 mois en cuve inox.                                       |
| RENDEMENT         | 60 à 70 hl/ha.                                                       |
| DEGRÉS D'ALCOOL   | 13,5 % Vol.                                                          |
| GARDE             | A boire dans les 3 ans.                                              |



# SAS Moulin de GASSAC

PLOT SELECTIONS

## MERLOT



A charming wine!

A perfect match with red meat or a cheese platter.

Best served between 18°C and 20°C. Drink within 3 years.

|                  |                                                                      |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|
| NAME OF THE WINE | Merlot.                                                              |
| COUNTRY/ REGION  | France/ Languedoc.                                                   |
| TERROIR          | Terroir of Villeveyrac.                                              |
| APPELLATION      | IGP Pays d'Oc.                                                       |
| COLOUR           | Deep sultry red.                                                     |
| NOSE             | Fine aromas of summer berries. Hint of spice.                        |
| PALATE           | Well balanced, round, fruity – a friendly wine.                      |
| FINISH           | Smooth and harmonious; hint of roast coffee.                         |
| SOIL TYPE        | Limestone soils from the cretaceous. Rich in bauxite.                |
| GRAPE VARIETIES  | 100% Merlot.                                                         |
| VINIFICATION     | 100% De-stemmed - traditional, with 3-6 days in vats. No filtration. |
| MATURING         | 5 to 6 months in stainless steel tank.                               |
| YIELD            | 60 to 70 hl/ha.                                                      |
| ALCOHOL          | 13,5% Vol.                                                           |
| TO DRINK         | Within 3 years.                                                      |

