

Moulin de GASSAC

PINOT NOIR 2019



NOM DU VIN	Pinot Noir.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Cournonterral/ Fabrègues.
DENOMINATION	IGP Pays d'Oc.
ROBE	Élégant rouge léger aux jolis reflets brique.
NEZ	Nez complexe et fin, typique du Pinot : Cerise confite, légères notes torrifiées et de moka.
BOUCHE	Légère et gourmande. Portée par le fruit. Une très belle fraîcheur et des tanins souples en font un Pinot équilibré et fin
FINALE	Sur le fruit porté par la finesse des tanins.
SOLS	Plateau calcaire riche et sols sableux.
CÉPAGES	100% Pinot Noir.
VINIFICATION	Vinification traditionnelle avec remontage quotidien. Macération de 5 jours avec des températures modérées pour préserver le fruit.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve inox.
RENDEMENT	60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13 % Vol.

