

Moulin de GASSAC

FAUNE 2019



Sélection de terroirs pauvres à forte personnalité.
A boire en apéritif, sur des fromages de chèvre ou
sur des viandes blanches.

Servir de préférence entre 10 et 12°C.



NOM DU VIN	Faune.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Bassin de l'Étang de Thau.
DENOMINATION	IGP Pays d'Hérault.
ROBE	Belle robe or.
NEZ	Intense, une explosion aromatique, abricot, poire et fleurs blanches.
BOUCHE	Harmonieuse, équilibrée. Délicates notes de fleurs blanches.
FINALE	Vin dense, gras et frais avec une finale sur de fruits exotiques.
SOLS	Plateau argilo calcaire et chargé en cailloutis quartzeux avec profil en pente. Riche en marne.
CÉPAGES	50 % Viognier, 30 % Chardonnay & 20 % Sauvignon.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Macération pelliculaire 10 à 12 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures.
ÉLEVAGE	Entre 4 à 5 mois en cuve inox.
RENDEMENT	60 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	13 % Vol. A boire dans les 2 ans.

