



Guilhem rosé - Moulin de Gassac, IGP de l'Hérault 2018



Région viticole

France, Languedoc

Cépage(s)

40% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah

Notes de dégustation

Apparence

Rose vif et éclatant. Quelques reflets saumonés.

Nez

Agréable, intense. Note de fraises.

Palais

Ronde, généreuse, arômes de fruits rouges écrasés.

Finale

Superbe gourmandise grâce à une belle fraîcheur et longueur.

Vin et mets

Un rosé de classe ! Superbe sur grillades, compotes de légumes.

Température de service

10-12°C

Garde

2 ans

Terroir

Les grands crus Mas de Daumas Gassac proviennent exclusivement des terroirs magiques de la vallée du Gassac - 50 ha de vignoble plantés sous forme de petites clairières d'un demi à un hectare maximum, entourées de plus de 1500 hectares de la magnifique garrigue sauvage d'Aniane. Sur ces terroirs uniques de poussières glacières et de calcaire lutécien, n'ayant jamais reçu l'action mortelle des engrais chimiques modernes, plus de trente variétés de vignes non clonées ont été complantées depuis 1971 par la famille Guibert. Les rendements sont naturellement faibles, 37 hectos par hectare en moyenne. Des vins vivants détenant un immense potentiel aromatique et une capacité de garde hors norme !