



Guilhem rouge - Moulin de Gassac, IGP de l'Hérault 2017

**Région viticole**

France, Languedoc

Cépage(s)

Assemblage de cépages traditionnellement Languedocien : 40% Syrah, 25% Grenache, 20% Mourvèdre et 15% Carignan.

Notes de dégustation**Apparence**

Rouge intense et profond.

Nez

Complexité aromatique alliant des notes de fruits rouges et d'épices.

Palais

Attaque souple, fruitée. De beaux tannins fondus. Un vin tout en finesse.

Finale

Vin d'une grande longueur suave et légèrement rustique marqué par le «Terroir».

Vin et mets

Vin régéal pour les déjeuners légers et élégants sur crudités et grillades.

Température de service

18-20°C

Garde

3 ans

Teneur en alcool

13% vol.

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 !