



## Pont de Gassac rouge - Moulin de Gassac, IGP de l'Hérault 2015

**Région viticole**

France, Languedoc

**Cépage(s)**

40% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 30% Merlot

**Notes de dégustation****Apparence**

Robe de couleur rouge velours.

**Nez**

Complexe à la fois sur des notes de fruits rouges et sur des notes animales. Arômes du cabernet sauvignon bien présent.

**Palais**

Vin rond, avec des tannins puissants. Belle acidité ce qui lui donne de la vivacité. Notes extraordinaires de fruits rouges.

**Finale**

Puissante, épicée, un vin de caractère.

**Vin et mets**

Un vin parfait pour accompagner les repas de caractère. Idéal sur des viandes rouges, le gibier et les fromages.

**Température de service**

18°C

**Garde**

4-5 ans

**Teneur en alcool**

13.5% 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 !