

# VINS DE L'ETE 2019

Dégustation du 17 mai 2019

# Les mots d'introduction du Président



# Présentation des invités



# Le Maitre de chais commence sa présentation



# Les maitres bouteillers au travail



# Les maitres bouteillers au travail



# Moulin de Gassac Guilhem Blanc



## Dénomination:

IGP Pays d'Hérault

## Type de sols:

Plateau argilo calcaire bordant l'Étang de Thau.

## Cépages:

40% Grenache Blanc, 30% Sauvignon Blanc, 30% Terret Blanc.

## Vinification:

Eraflage 100%. Macération pelliculaire 2 à 3 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures entre 16 et 21°C.

## Production totale:

150 000 bouteilles.

## Élevage:

Entre 5 à 6 mois en cuve inox.

## Rendement:

65 hl/ha.

## Degré:

12,5 % Vol.

# La Vieille Ferme Blanc 2018



## Service

8°C sur hors-d'oeuvres,  
buffet froid et entrée  
classique.

## Description

Si vous aimez les vins blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

## Elaboration

Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération.

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

## Dégustation

Nez délicat aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bien équilibré en bouche, il est tout en fraîcheur, avec une belle vivacité et une pointe d'amertume aux arômes salins. Belle longueur en finale.

## Cépages

Grenache Blanc Ugni Blanc Bourboulenc Vermentino

D'abord les blancs



# RESERVE COTES DU RHONE BLANC PERRIN



## Description

Vin remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône, splendide sur les préparations méditerranéennes, les poissons de roches.

## Situation

Situé sur les terrains frais et légers des communes de Cairanne et Jonquières. Vignoble sur alluvions entre les rivières de l'Aigues et de l'Ouvèze en Vaucluse.

## Terroir

Alluvions récentes, d'origine calcaire, avec des variations dues aux tracés des cours d'eau, argilo-calcaire caillouteux.

## Elaboration

Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération, fermentation régulée en cuve.

## Cépages

Grenache Blanc Marsanne Roussanne Viognier



# Moulin de Gassac ERAUS



## Dénomination:

IGP Pays d'Hérault

## Type de sols:

Plateau argilo calcaire et chargée encailloutis quartzeux avec profil en pente.

## Cépages:

100% Sauvignon Blanc.

## Vinification:

Eraflage 100%. Macération pelliculaire 10 à 12 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures.

## Production totale:

10 000 bouteilles.

## Élevage:

Entre 4 à 5 mois en cuve inox.

## Rendement:

45 à 55 hl/ha.

## Degré:

12,5% % Vol. A boire dans les 2 ans.

# Moulin de Gassac FAUNE



## Dénomination:

IGP Pays d'Hérault

## Type de sols:

Plateau argilo calcaire et chargée en cailloutis quartzeux avec profil en pente.

## Cépages:

50% Viognier, 50% Chardonnay.

## Vinification:

Eraflage 100%. Macération pelliculaire 10 à 12 heures en cuve réfrigérée, pressurage, vinification sous contrôle des températures.

## Production totale:

60 000 bouteilles.

## Élevage:

Entre 4 à 5 mois en cuve inox

## Rendement:

60 hl/ha.

## Degré:

13 % Vol. A boire dans les 2 ans.

Puis les rosés



# La Vieille Ferme Rosé 2018



## Description

Si vous aimez les vins rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

## Elaboration

Vin élaboré par saignée.

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

## Dégustation

Le nez parfumé révèle des notes de fruits rouges et de cerise. Vif et long en bouche, il est très aromatique avec une jolie acidité qui apporte une belle fraîcheur.

## Service

10-12°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

## Cépages

Cinsault Grenache Syrah



# ELEPHANT ROSE PERRIN



## Description

Un très bon vin rosé avec du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

## Situation

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix-en-Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive

## Terroir

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est-à-dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

## Elaboration

Vin élaboré par saignée.

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

## Cépages

Cinsault Grenache Syrah

La pause paté/rillettes  
très attendue





Et les rouges après  
la pause



# FOURMI ROUGE PERRIN



## Description

Nous recherchons pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

## Situation

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

**Cliquez pour ajouter un texte**

## Terroir

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

## Elaboration

Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Vendanges presque toujours foulées mais non égrappées et vinifiées en cuve ciment de 150 à 300 hectolitres. Contact prolongé avec le marc et décuvaison sucre épuisé. En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque.

## Cépages

Carignan Cinsault Grenache Syrah



# Moulin de Gassac - Guilhem Rouge

## Dénomination:

IGP Pays d'Hérault

## Type de sols:

Vignes en coteaux calcaires du Jurassique, aride et sec.

## Cépages:

Assemblage de cépages traditionnellement Languedocien : 40% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan.

## Vinification:

Eraflage 100%. Vignification traditionnelle. Macération 10-12 jours entre 25 et 30°C.

## Production totale:

270 000 bouteilles.

## Élevage:

Entre 5 à 6 mois en cuve inox.

## Rendement:

50 hl/ha. en moyenne.

## Degré:

13% Vol. A boire dans les 3 ans.



# La Vieille Ferme Rouge 2018

## Description

La Famille Perrin, également propriétaire du Château de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

## Cépages

Carignan Cinsault Grenache Syrah

## Elaboration

Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Vendanges presque toujours foulées mais non égrappées et vinifiées en cuve ciment de 150 à 300 hectolitres. Contact prolongé avec le marc et décuaison sucre épuisé. En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque.

## Dégustation

Joli nez aux notes de fruits rouges et de griotte. Très frais, avec des tanins peu marqués, il offre un bel équilibre et une belle complexité en bouche et une finale tout en longueur.

## Service

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

Potentiel de garde A boire dans 1 année

Teneur en alcool : 13°



# Moulin de Gassac Albaran

## Dénomination:

IGP Pays d'Hérault

## Type de sols:

Côtes calcaires datant du Jurassique pour la Syrah. Côtes de grès calcaires et marnes du Rognacien pour le Cabernet.

## Cépages:

60% Cabernet sauvignon, 40% Syrah.

## Vinification:

Médocaine, macération lente (20 jours environ) avec remontages et délestages réguliers.

## Production totale:

30 000 bouteilles.

## Élevage:

Partiel, entre 8 à 9 mois en barriques de 1 à 3 vins.

## Rendement:

45 à 50 hl/ha.

## Degré:

13,5 % Vol. A boire dans les 4-5 ans.



# Moulin de Gassac Sol de Landoc

## Dénomination:

IGP Pays d'Hérault

## Type de sols:

Coteaux caillouteux datant du Jurassique. Choix très sévère de vieilles vignes (30ans en moyenne) et terroirs pauvres à forte personnalité.

## Vinification:

Eraflage 100%. Macération lente (15 à 20 jours), remontage et délestage régulier

## Production totale:

10 000 bouteilles.

## Élevage:

Entre 5 à 6 mois en cuve inox.

## Rendement:

40 à 45 hl/ha.

## Cépages:

50% Syrah et 50% Grenache

## Degré:

13.5% Vol. A boire dans les 4-5ans.