

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Côt100%
<i>Appellation</i>	AOC Touraine
<i>Sol</i>	Argile à silex et limons argileux
<i>Superficie</i>	1,10 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	25 ans

Viticulture

<i>Conduite de la vigne et culture</i>	Culture raisonnée, taille demi baguette, effeuillage, enherbement
<i>Rendement</i>	50 hl / ha

Touraine Côt en fût

Vinification

Vendange mécanique, égrappage, encuvage, macération, préfermentation à froid pendant 3 jours, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 25°, décuvage puis fermentation malolactique, soutirage, élevage 3 mois en fût de chêne, précipitation tartrique, filtration et mise en bouteilles.

Vin

<i>Alcool</i>	12,5°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	18/19°
<i>Durée de garde</i>	8 à 10 ans
<i>Dégustation</i>	Robe foncée brillante, nez vanillé aux notes de violettes, bouche harmonieuse et équilibrée avec des tanins fondus.
<i>Associations</i>	Pièce de boeuf, viandes corsées en sauce, dessert au chocolat.



Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
www.domaine-grandmoulin.fr