

# DOMAINE DU GRAND MOULIN



## Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Côt 100% (Malbec)
<i>Appellation</i>	AOC Touraine
<i>Sol</i>	Argile à silex et limons argileux,
<i>Superficie</i>	0,4 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	30 ans

## Viticulture

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

## Côt



## Vinification

Vendange mécanique, égrappage, encuvage, macération, préfermentation à froid pendant 4 jours, fermentation alcoolique pendant 10 jours à 24-26°, décuvage puis fermentation malolactique, élevage 1 an en cuve souterraine, collage au blanc d'oeuf, sous-tirage, précipitation tartrique, filtration, mise en bouteilles en mars.

## Vin

<i>Alcool</i>	12,5°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	16/18°
<i>Durée de garde</i>	6 à 10 ans
<i>Dégustation</i>	Robe rubis foncé, nuance grenat, parfum de violette et pivoine, bouche fraîche aux tanins soyeux. Final harmonieux et gourmand.
<i>Associations</i>	Jambon de Bayonne, gibier, viandes rouges.

## Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE  
[www.domaine-grandmoulin.fr](http://www.domaine-grandmoulin.fr)