

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	100 % Cabernet
<i>Appellation</i>	Crémant de Loire
<i>Sol</i>	Argile à silex
<i>Superficie</i>	1,5 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	10 ans

Viticulture

<i>Conduite de la vigne et culture</i>	Culture raisonnée, taille guyot simple et demi baguette, effeuillage, enherbement
<i>Rendement</i>	60 hl / ha

Vinification

Vendange manuelle, transport en caisses, pressurage pneumatique, les premiers jus sont sélectionnés pour la première fermentation (15 jours), sous-tirage, élevage en cuves pendant 3 mois, puis deuxième fermentation de 2 à 3 semaines à la mise en bouteille avec liqueur de tirage (sucre et levure). Les bouteilles sont stockées à température constante pendant 12 mois minimum. Elles sont ensuite placées sur des pupitres et tournées manuellement pendant 1 mois. Pour finir, se déroule le dégorgement et l'ajout de la liqueur (recette unique et secrète du domaine). Le dosage permet d'obtenir un brut ou extra-dry (sans sucre résiduel ni ajout de liqueur).

Vin

<i>Alcool</i>	12,5°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	5/8°
<i>Durée de garde</i>	4/5 ans
<i>Dégustation</i>	/

Associations Apéritif, cocktail, macarons de Cormery.

Vins de Touraine

www.domaine-grandmoulin.fr

Crémant de Loire Rosé

