

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

| | |
|-----------------------------|--|
| <i>Région</i> | Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher |
| <i>Cépage</i> | Gamay 100% |
| <i>Appellation</i> | AOC Touraine |
| <i>Sol</i> | Argile à silex |
| <i>Superficie</i> | 2 ha |
| <i>Âge moyen des vignes</i> | 25 ans |

Viticulture

| | |
|--|---|
| <i>Conduite de la vigne et culture</i> | Culture raisonnée, taille guyot simple et demi baguette, effeuillage, enherbement |
| <i>Rendement</i> | 55 hl / ha |

Touraine Gamay



Vinification

Vendange et égrappage mécanique, macération plutôt courte (6 à 7 jours à 24/26°), décuvage puis fermentation malolactique, sous-tirage, élevage, précipitation tartrique, filtration et mise en bouteilles en février.

Vin

| | |
|-----------------------|---|
| <i>Alcool</i> | 12,5° |
| <i>Contenance</i> | 75 cl |
| <i>Température</i> | 14/16° |
| <i>Durée de garde</i> | 3 à 5 ans |
| <i>Dégustation</i> | Rouge grenat soutenu, rubis foncé, reflets violacés. Au nez, fruits rouges et noirs. Bouche souple et fraîche. Final légèrement poivré. |
| <i>Associations</i> | Charcuterie fine, viandes fibreuses (rillettes de Tours, boeuf mijoté, lapin), poires tapées. |

Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
www.domaine-grandmoulin.fr