

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