

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Sauvignon (vendange tardive)
<i>Appellation</i>	Vin de France
<i>Sol</i>	Argile à silex
<i>Superficie</i>	1,5 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	60 ans

Viticulture

<i>Conduite de la vigne et culture</i>	Culture raisonnée, taille guyot simple et demi baguette, effeuillage, enherbement
<i>Rendement</i>	30 hl / ha

Mlle

Vinification

Sélection parcellaire, fermentation en cuve (15-18°) pendant 15 jours, débordage statique à froid (48 h après pressurage), fermentation lente en cuves entre 15 et 18° durant 1 mois.

Vin

<i>Alcool</i>	12°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	10/12°
<i>Durée de garde</i>	6 ans
<i>Dégustation</i>	Nez intense aux senteurs d'automne. Sucrosité discrète en bouche avec finale longue et savoureuse.
<i>Associations</i>	Apéritif, foie gras, poulet tandoori, fromages à pâte persillée, dessert aux fruits, nougat de Tours, biscuits de Chambord.



Vins de Touraine

www.domaine-grandmoulin.fr