

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Appellation</i>	Touraine
<i>Sol</i>	Argile à silex
<i>Superficie</i>	1,5 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	40 ans

Viticulture

<i>Conduite de la vigne et culture</i>	Culture raisonnée, taille guyot simple
<i>Rendement</i>	45 hl / ha

Pinot Noir

Vinification

Vendange et éraflage mécanique.. Encuvage en grains ronds, macération pré fermentaire, remontage et pigeage. Extraction, pressurage doux et longue cuvaison.

Vin

<i>Alcool</i>	12,5°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	12/14°
<i>Durée de garde</i>	4/6 ans
<i>Dégustation</i>	Une robe rouge tuile. Au nez, un bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges noirs. Une structure riche et ronde en bouche.
<i>Associations</i>	Il s'associera très bien avec des mets délicats comme des tourtes à la viande ou à la volaille, ou bien un pot-au-feu.



Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
www.domaine-grandmoulin.fr