

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Gamay 100 %
<i>Appellation</i>	Rosé de Loire
<i>Sol</i>	Argile à silex
<i>Superficie</i>	2,70 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

Rosé de Loire



Vinification

Vendange et égrappage mécanique, enzymage, pressurage, débouillage au bout de 4h, filtration des bourbes, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16°, soutirage, élevage sur lies fines jusqu'au mois de janvier, collage, précipitation tartrique, filtration et mise en bouteilles en février.

Vin

<i>Alcool</i>	12,5°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	8/10°
<i>Durée de garde</i>	1 à 2 ans
<i>Dégustation</i>	Couleur rose cuivré. Arôme de pêche et de framboise. Final, fin, léger et subtil.
<i>Associations</i>	Apéritif, rillettes de poisson, charcuterie, salade de crudités, viandes froides.

Vins de Touraine

www.domaine-grandmoulin.fr