

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Sauvignon 100%
<i>Appellation</i>	AOC Touraine
<i>Sol</i>	Argile à silex et limons argileux,
<i>Superficie</i>	15 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	?

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 Sauvignon



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°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	10/12°
<i>Durée de garde</i>	2 à 3 ans
<i>Dégustation</i>	Robe jaune pâle, nez frais, typicité du sauvignon, notes de citron, pamplemousse et fruits exotiques. Bouche souple, ample, nette et fine.
<i>Associations</i>	Apéritif, fruits de mer, poisson, fromage, cuisine asiatique.

Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
www.domaine-grandmoulin.fr