

# DOMAINE DU GRAND MOULIN



## Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Côt 50% (Malbec), Cabernet 50%
<i>Appellation</i>	AOC Touraine
<i>Sol</i>	Argile à silex et limons argileux,
<i>Superficie</i>	1 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>	40 hl / ha

## Vinification

Sélection des vignes, macération et préfermentation à froid (8°), fermentation alcoolique pendant 10 jours (25°), décuvage puis fermentation malolactique avec remontage régulier, élevage de 6 mois en fût du cépage cabernet suivi de l'assemblage, fin d'élevage dans nos caves de tuffeau pendant 24 mois.

## Vin

<i>Alcool</i>	13°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	18/19°
<i>Durée de garde</i>	10 ans et +
<i>Dégustation</i>	Teinte sombre, bouquet dense et puissant. Parfum à l'attaque franche, suivi d'une trame voluptueuse mis en valeur par un boisé judicieux. Bouche longue et agréable dominée par des notes de fruits rouges et confits.
<i>Associations</i>	Lapin de garenne à l'ancienne, viandes rouges en sauce, Roquefort.



## Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE  
[www.domaine-grandmoulin.fr](http://www.domaine-grandmoulin.fr)