

DOMAINE DU GRAND MOULIN



Vignoble

<i>Région</i>	Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher
<i>Cépage</i>	Cabernet
<i>Appellation</i>	Touraine
<i>Sol</i>	Argile à silex
<i>Superficie</i>	1,5 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	55 ans

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

Cabernet

Vinification

Vendange mécanique, et égrappage. Encuvage en grains ronds, extraction en douceur pressurage doux. Cuvaison longue.

Vin

<i>Alcool</i>	12,5°
<i>Contenance</i>	75 cl
<i>Température</i>	16/18°
<i>Durée de garde</i>	4/6 ans
<i>Dégustation</i>	Ce vin est habillé d'une belle robe grenat, sombre, et limpide aux arômes caractéristiques de réglisse, souple en bouche la finale est longue persistante légèrement épicée.
<i>Associations</i>	S'apprécie avec les volailles, les viandes rouges «ex : une belle plancha », viandes rôtis, plateau de fromages, raclette.



Vins de Touraine

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE
www.domaine-grandmoulin.fr