

Domaine du Moulin

AOC Gaillac

FRANCE

Cuvée Réserve

Rouge



Culture Biologique

Situés sur les deux rives du Tarn, entourant la ville historique de Gaillac, les 38 hectares du Domaine du Moulin allient deux terroirs de haute qualité et un encépagement original. Les Braucols et Duras en rouge, les Loin de l'œil, Muscadelles et Mauzac en cépages blancs, autant de cépages traditionnels qui apportent la complexité aromatique, l'élégance, la finesse des vins de l'appellation. Cette conjonction exceptionnelle donne à notre production une personnalité unique.

Vignerons indépendants depuis six Générations.



50% Duras
50% Syrah



14%



750 ml



Rangs de vignes enherbés.
Vendange à maturité optimale, éraflage, foulage.
Palissage vertical.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : graveleux et argilo-calcaires
Age vignes : 22 ans



Les deux cépages sont vinifiés séparément,
puis assemblés après dégustation avant la mise en
bouteille.
Nous effectuons une macération courte sur les Duras et
Syrah pour garder le plus possible de fruit.



Élevage en cuve inox pendant 12 mois.



Couleur :
Rouge Rubis
Au nez :
Arômes de fruits rouges.

En bouche :
Des arômes de fruits rouges, et des tanins fins
lui donnent un équilibre agréable en bouche.

Accords mets & vin :
Ce vin pourra être bu sur tout un repas.
Il accompagnera à merveille un repas de terroir
de dernière minute, viande, charcuterie, fromage.

Taux de sucre : 2 g/L



Servir entre 14°C et 15°C.



Garde 4 - 5 ans

