

Domaine du Moulin

IGP Côtes du Tarn

FRANCE

Cinto

Rouge

Conversion 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.



60% Tannat
30% Syrah
10% Braucol



14,5%



750 ml



Taille courte pour petits rendements,
ceps ébourgeonnés pour répartition des grappes.
Effeillage pour meilleure aération.
Vendanges manuelles, 4 grappes triées pour garder
les raisins sans défauts.
Rendement : 20 hl/ha
Sols : 50% graveleux, 50% calcaire
Age vignes : 30 ans



Fermentation pendant 8 semaines.
Manipulations minimisées pour extraire la quintessence
des trois cépages.



Élevé douze mois en fûts de chêne au regard
du fruité de ces cépages.



Couleur :
Belle robe pourpre avec reflet couleur violet.

Au nez :
Arômes de framboises noires, de bleuets, de violettes,
d'herbes grillées et de réglisse.

En bouche :
Ce vin séduit par sa profondeur de fruits et
ses tanins élégants.
Riche et concentré, une pureté formidable, une acidité
intégrée, des tanins crayeux.

Accords mets & vin :
Il accompagnera vos repas de fêtes.
Les viandes rouges, bœuf, agneau, et tous les aliments
fins. Avec les desserts au chocolats et fruits rouges.
Vous pouvez le déguster en apéritif.

Taux de sucre : 1 g/L



Servir entre 17°C et 19°C. Pour profiter de la puissance de
ce vin, il est recommandé de carafier une heure avant
sa dégustation.



Gros potentiel de garde son fruit et ses beaux tanins
se gardent 15 ans.



Distinctions 2017 : 92-94 JebDunnuck