Domaine du Moulin

AOC Gaillac

FRANCE

Cuvée Réserve

Blanc

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.

60% Ondenc
40% Sauvignon

13%

750 ml

Rangs de vignes enherbés.
Vendange à maturité optimale, éraflage.
Palissage vertical, effeuillage.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 25 ans

Le raisin est amené par gravité dans le pressoir.
Après un débourbage moyen, la fermentation est contrôlée à une température de 16°C à 17°C.

Élevage en cuve inox thermorégulée.
Le vin est mis en bouteille dans l'année de la récolte.

Couleur :
Belle robe jaune pâle, aux reflets verts.
Au nez :
Le Sauvignon exprime pleinement ses arômes floraux.

En bouche :
Une attaque fraîche accompagne une bonne structure.
Le cépage ondenc apporte de la rondeur et ses arômes de poire pêche.

Accords mets & vin :
Peut être servi en apéritif.
A déguster avec des coquillages, du poisson ou avec de la charcuterie.

Taux de sucre : 2 g/L

Servir entre 8°C et 10°C.

Garde 3 ans

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

819-314-8350
info@artsduvin.com
www.artsduvin.com

ARTS du Vin Inc.
1805 Av du Marais-Ombragé #102
Drummondville, Qc. J2C 0B5