



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, foulage.
Palissage vertical, effeuillage.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 42 ans



Le raisin est amené par gravité dans la presse, suivi d'un débourbage moyen.
Les bourbes sont filtrées et vont fermenter dans des fûts à part.
La totalité de cette récolte va fermenter et sera élevée dans des fûts de chêne.



Élevé dans des fûts de chêne français pendant 8/9 mois.
Les fûts sont bâtonnés 2 fois par semaine les premiers mois, puis 1 fois par semaine les 2 derniers mois.



Couleur :
Une belle robe avec des jambes épaisses.

Au nez :
Nez intense et très aromatique.

En bouche :
Beaucoup d'arômes.
Beaucoup de gras et de puissance avec une longue tenue sur le palais.

Accords mets & vin :
A déguster sur des poissons cuisinés,
des viandes blanches, des fromages de chèvre ou
fromages puissants.

Taux de sucre : 0.3 g/L



Servir entre 8°C et 10°C.



Garde 2 - 8 ans

