

Domaine du Moulin

AOC Gaillac

FRANCE

Cuvée Vieilles Vignes

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.



50% Braucole
50% Merlot



14.5%



750 ml



Rangs de vignes enherbés.
Vendange à maturité optimale, éraflage, foulage.
Palissage vertical, effeuillage.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : graveleux
Age vignes : 40 ans



Récolté sur les plus vieilles parcelles de Braucole et Merlot du Domaine.
Nous avons recherché une longue macération après fermentation, pour extraire le plus de couleur et de tanin possible.



Élevé en fûts de chêne pendant douze mois.
Un tiers de barriques neuves, un tiers de barriques d'un an, un tiers de barriques de deux ans.



Couleur :
Belle robe grenat.

Au nez :
Arômes épicés (poivre), cassis, mûres.

En bouche :
Puissance, tanins veloutés, rondeur.

Accords mets & vin :
Accompagnera vos repas de fête.
Peut être servie sur du gibier, sur des viandes rouges et sur des fromages.

Taux de sucre : 0.5 g/L



Servir à 18°C.
Carafer cette bouteille une à deux heures avant sa dégustation.



Garde 3 - 10 ans



Distinctions : Médaille d'or concours Gaillac 2024, élu 24 fois meilleur Gaillac rouge en 28 ans.