

Domaine du Moulin

Gaillac AOC

FRANCE

Florentin

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.



100% Braucole



14%



750 ml



Taille courte pour petits rendements, ceps ébourgeonnés pour répartition des grappes.
Effeuilage pour meilleure aération.
Vendanges manuelles, 4 grappes triées pour garder les raisins sans défauts.
Rendement : 20 - 25 hl/ha
Sols : graveleux
Age vignes : 20 ans



Manipulations minimisées pour extraire du Braucole sa quintessence.



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



Couleur :

Robe pourpre avec reflets couleur cerise noire.

Au nez:

Arômes de cassis prononcé.

En bouche :

Ce vin séduit par son fruité, sa finesse, son velouté, son gras et sa longueur en bouche.
Notes de cassis.

Accords mets & vin :

Vous pouvez le déguster en apéritif.
Il accompagnera vos repas de fêtes.
Il excelle sur les volailles et tous les aliments fins.

Taux de sucre : 2 g/L



Servir entre 17°C et 19°C.
Carafer une heure avant sa dégustation.



Garde 20 ans
Déguster à partir de 3 ans.

Distinctions 2018 : 92 Jeb Dunnuck
Classé chef d'œuvre de vigneron par la revue des vins de France - Coup de cœur Guide Hachette.

