

Domaine du Moulin

Gaillac AOC

FRANCE

Hirissou Pet Nat

Rosé Brut



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.



90% Mauzac blanc
10% Durif



11%



750 ml



Récolte à la main sur des vieilles parcelles de Mauzac et de Durif, le raisin est vendangé entre 11°C et 11.5°C pour garder toute la fraîcheur et les arômes de ces deux cépages.
Rendement : 45 - 50 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 15 ans



Fermentation à basse température pour toujours favoriser l'arôme du Mauzac. La fermentation est arrêtée au froid puis le vin est mis en bouteille pour terminer sa fermentation (méthode Gaillacoise), **sans ajout de liqueur.**



Élevé en bouteille durant 5 mois minimum.



Couleur :
Rose vif et brillant, fines bulles.

Au nez :
Il est agréable, fruité, floral et très rafraîchissant.

En bouche :
Très agréable !
Il développe des notes de pomme verte grâce au cépage Mauzac et des notes de poivre blanc grâce au cépage Durif.
Fin et élégant, vin de plaisir aux bulles fines.

Accords mets & vin :
En apéritif.
Il se marie bien avec des desserts.

Taux de sucre : 6 g/L



Servir très frais.



À boire jeune
pour profiter des
arômes floraux.

Distinctions : 90 Wine Enthusiast

Open, Drink, Enjoy

