



# On ne fait pas tourner le Moulin avec de l'eau

## Vin de France

**Superficie** : 3.10 Hectares

**Appellation** : Vin de France

**Terroir** : côteaux argilo-calcaires

**Age moyen des vignes** : plus de 60 ans.

**Cépage** : 100 % Merlot

**Vinification** :

Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes.

Eraflage total.

Cuaison 3 semaines environ

Contrôle des températures sur cuves.

Œnologue conseil : AC.D.Conseils

**Elevage** : 100% barriques pendant 12 mois

**Production** : 1550 caisses.

**Commentaire de dégustation** :

Un style tout en fruit qui enchante pour sa gourmandise. Une expression du vin à boire sur sa jeunesse.