



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.