

CUVÉE VIEILLES VIGNES

Rouge

Vieilli en fût de chêne



CÉPAGES :

- Braucol 50%
- Merlot 50%

TERROIR :

Rive gauche du Tarn, sols graveleux

PRODUCTION :

40000 bouteilles.

VINIFICATION :

Récolté sur les plus vieilles parcelles de Braucol et Merlot du Domaine.

Nous avons recherché une longue macération après fermentation, pour extraire le plus de couleur et de tanin possible.

Le vin a été ensuite élevé en fûts de chêne pendant 12 mois (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques de 1 vin, 1/3 barrique de 2 vins)

DÉGUSTATION :

La cuvée Sélection Vieilles Vignes Rouge accompagnera vos repas de fête. Elle peut être servie sur du gibier, sur des viandes rouges et sur des fromages.

Pour profiter de la puissance de ce vin, il est recommandé de carafier cette bouteille avant sa dégustation.

DISTINCTION :

Depuis dix huit ans, notre cuvée Vieilles Vignes Rouge a été élue quinze fois meilleur Gaillac rouge au concours des vins de Gaillac avec les millésimes 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1996, 1997, 2000, 2001, 2002, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009. Recommandée par le guide Hachette, guide Michelin et Revue des Vins de France.

Domaine
du
Moulin
VIN DE GAILLAC - FRANCE



Nicolas & Jean Paul HIRISSOU
Vignerons indépendants depuis six générations

Chemin des Crêtes - 81600 Gaillac - France
Tél. 05 63 57 20 52 - Port. 06 80 33 67 73 - Fax 05 63 57 66 67

e-mail : domainedumoulin81@orange.fr

www.ledomainedumoulin.com