

CUVÉE ROUGE

Florentin

CÉPAGES :

- 100 % Braucol (Cépage typique de Gaillac qui se caractérise par des arômes de cassis et d'épices).

TERROIR :

Rive gauche du Tarn, sols graveleux.

PRODUCTION :

3640 bouteilles. Faire avec ce cépage un grand vin était le but recherché. Nous avons choisi sur le domaine deux parcelles de 50 ares situées sur les sols graveleux et argilo-calcaires. Nous avons entrepris un travail spécial sur ces parcelles: une taille courte et sélective est pratiquée sur chaque cep pour privilégier les petits rendements. Au printemps, dès la pousse de la vigne, tous les ceps sont ébourgeonnés à la main pour favoriser une meilleure répartition des grappes. En juin, un effeuillage est pratiqué manuellement pour une meilleure aération. Au mois de juillet, on effectue une vendange en vert, opération qui consiste à compter et enlever les grappes en trop sur le cep (rendement de 18 à 22 hl/ha). Pour les vendanges manuelles, tous les raisins ont été stockés en caissettes et amenés le plus rapidement à la cave où toutes les grappes ont été triées pour ne garder que les raisins sans défaut. La vinification des raisins demande de longues heures de travail et de surveillance. Les manipulations dans la cave ont été réduites au maximum pour extraire du Braucol sa quintessence. Le vin passe ensuite douze mois dans des fûts de chêne choisis spécialement chez des tonneliers, en regard du fruité du cépage.

DÉGUSTATION :

Lors de sa dégustation par différents sommeliers, le Florentin a séduit par son fruité, sa finesse, son gras et sa longueur en bouche. La forme et l'habillage de la bouteille choisie apportent une dernière touche d'exception.

ACCORD :

Le Florentin accompagnera vos repas de fête. Il excelle sur les volailles et tous les aliments fins. Si l'envie vous prend, vous pouvez tout à fait le déguster à l'heure de l'apéritif.

Pour profiter de la puissance de ce vin, il est recommandé d'ouvrir cette bouteille au moins deux heures avant sa dégustation ou de la carafier.

DISTINCTION :

Classé chef d'œuvre de vigneron par la revue des vins de France, le Florentin est recommandé par de très nombreux guides spécialisés. Médaille d'or et argent aux concours des grands vins de France de Macon 2008 et 2009, coup de cœur guide hachette pour le millésime 2008 et 2009. Coup de cœur de la revue des vins de France pour le millésime 2010.



REALISATION  www.pcc.com

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