



## Franc IGP PÉRIGORD



CERTIFIED  
BIODYNAMIC

Domaine Moulin Garreau  
10 route du coteau  
24230 Lamothe-Montravel



Tél. : +33 (0)5 53 27 58 25  
info@domainemoulingarreau.fr  
www.domainemoulingarreau.fr

### *Aromatique et frais*

*Vin à la robe grenat profond, velouté et soyeux aux notes d'épices en premières attaques et au final explosifs de fruits rouges et noirs bien mûrs.*

**Production** : 1 000 bouteilles

**Cépages** : 100 % Cabernet Franc

**Âge des vignes** : entre 50 et 60 ans

**Sol** : argilo-calcaire

**Exposition** : sud en coteaux

**Vinification** : macération longue, traditionnelle en cuves béton

**Élevage** : 15 mois en cuves béton

**Analyses** : 12,5 % Vol.

Soufre (mg/l) : 34  
(Norme AB : 100)

**Service** : 17-18°C

**Garde** : 5 ans

**Accords Mets & Vins** : Parfait avec l'agneau du Périgord et la cuisine épicée.