



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.