



Alpha de Moulin Garreau AOP Montravel rouge 2017



*Gourmand et fruité
Vin à la robe violet intense
Structure ample aux arômes de framboises
Bouche riche et charnue offrant des tanins
soyeux*



Production : 3000 bouteilles

Cépages : 90 % merlot – 10 % cabernet sauvignon

Âge des vignes : entre 25 et 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud en coteaux

Vinification : macération longue, traditionnelle en cuves béton

Élevage : 18 mois en barrique de chêne français

Analyses : 14 % Vol.

Soufre (mg/l) : 49
(Norme AB : 100)

Service : 18°C – Ouvrir 15 minutes avant le service
A carafer pour révéler tous les arômes

Garde : 10 ans et plus

Accords Mets & Vins : association parfaite avec la cuisine de son terroir : canard, confits, foie gras ...

Domaine Moulin Garreau
10 route du coteau
24230 Lamothe-Montravel



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