

Domaine du Moulin

Vinsobres Vieilles Vignes



Vitigno:	70% Grenache – 30% Syrah
Terreno:	argillo-calcareo su coste e ciottolose
Allevamento:	Gobelet corta
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica lenta e a bassa pressione
Vinificazione:	acciaio e barriques
Fermentazione:	Malolattica
Affinamento:	in barriques con bâtonnage
Gradazione alcolica:	14°
Temperatura di servizio:	16-18°

Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno. Vendemmia in "verde" per un'aerazione massima ed un soleggiamento di tutti i grappoli.

Vino ottenuto solo dalle vigne più vecchie della proprietà con un'età media di 50 anni.

Colore rosso sostenuto, l'assemblaggio dona a questo vino un tocco goloso, costruito sull'eleganza e la finezza aromatica.

Al naso offre note speziate di pepe e chiodi di garofano con lievi sentori di frutti rossi; al palato ha tannini potenti ma eleganti, persistente e corposo.

Abbinamenti

Piatti della tradizione, agnello, anatra, carni e formaggi di carattere.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche
di Vino