



Commentaire du jury

Belle typicité, équilibre remarquable et tanins fondus. Un grand vin

Domaine Moulin Garreau
10 route du coteau
24230 Lamothe-Montravel



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Alpha de Moulin Garreau AOP Montravel rouge 2016



*Gourmand et long
Vin à la robe grenat intense
Structure ample aux arômes de violette et de
réglisse
Bouche riche et charnue offrant des tanins
fondus*

Production : 5300 bouteilles

Cépages : 80 % merlot – 15 % cabernet sauvignon –
5 % cabernet franc

Âge des vignes : entre 25 et 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud en coteaux

Vinification : macération longue, traditionnelle en
cuves béton

Élevage : 48 mois en barrique de chêne français

Analyses : 14 % Vol.
Soufre (mg/l) : 50
(Norme AB : 100)

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

Garde : 10 ans et plus

Accords Mets & Vins : viandes rouges, gibiers,
plateau de fromage mais aussi foies gras ou desserts à
base de chocolat

Tél. : +33 (0)5 53 27 58 25

info@domainemoulingarreau.fr

www.domainemoulingarreau.fr