



Alpha
AOP Montravel



Gourmand et fruité

Vin à la robe grenat profond avec des reflets roses

Notes de fruits noirs accompagnés de nuances de torréfaction

Bouche riche et charnue offrant des tanins soyeux

Production : 2 000 bouteilles

Cépages : 60 % merlot – 30 % cabernet sauvignon
10 % 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 : 18 mois en barrique de chêne français

Analyses : 13,5 % Vol.
Soufre (mg/l) : 66
(Norme AB : 100)

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

Garde : peut se déguster jeune pour sa fraîcheur mais gagnera en complexité avec quelques années de garde

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – À consommer avec modération