



Rouge Gourmand IGP PÉRIGORD



CERTIFIED
BIODYNAMIC

*Élégant et complexe
Vin à la robe violet profond, souple et soyeux
aux notes de fruits noirs et au final explosifs
de réglisse et de vanille*

Production : 7 000 bouteilles

Cépages : 60 % de Merlot – 40 % 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 : 12 mois en cuves béton

Analyses : 13,5 % Vol.

Soufre (mg/l) : 36
(Norme AB : 100)

Service : 17-18°C

Garde : 5 ans

Accords Mets & Vins : Parfait avec l'agneau du Périgord et la cuisine épicée – Fromages affinés

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