

LE MOULIN BARBIN

AOP BOURGUEIL



REGION

VAL DE LOIRE



CÉPAGE

CABERNET FRANC



GARDE

3 ANS



TERROIR

CETTE PARCELLE DE 3,5 HA EST SITUÉE DANS LE LIEU-DIT LE MOULIN BARBIN. LES SOLS ARGILLO-CALCAIRES PRODUISENT DES VINS STRUCTURÉS AUX ARÔMES INTENSES. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 35 ANS.



VINIFICATION

APRÈS UN ERAFLAGE ET UN TRI SUPPLÉMENTAIRE, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DÉMARRE DE MANIÈRE SPONTANÉE. APRÈS LE PRESSURAGE ET LA FERMENTATION MALOLACTIQUE, LE VIN EST ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT UN MINIMUM DE 8 MOIS AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DEGUSTATION

UNE ROBE BRILLANTE RUBIS EST ASSOCIÉE A DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET ÉPICÉS. UN VIN BIEN ÉQUILIBRÉ QUI PRIVILÉGIE LE CHARME ET L'EXPRESSION FRUITÉE.



ACCORD ET METS

VIN FACILE À ACCORDER AVEC DIFFÉRENTS TYPES DE PLATS : PLATEAU DE CHARCUTERIE, QUICHE AUX LARDONS, MAGRET DE CANARD AVEC UNE SAUCE AU POIVRE. IL ACCOMPAGNERA A MERVEILLE VOTRE PLATEAU DE FROMAGES SURTOUT BRIE, ROCAMADOUR, CAMEMBERT MAIS AUSSI LES DESSERTS AUX FRUITS ROUGES COMME LE CLAFOUTIS AUX CERISES.



Complices de Loire

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°



WWW.COMPLICESDELOIRE.COM

