

LE MOULIN BARBIN

AOP BOURGUEIL



REGION

VAL DE LOIRE



CÉPAGE

CABERNET FRANC



GARDE

3 ANS



TERROIR

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



VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE PART RAPIDEMENT. APRÈS LE PRESSURAGE ET LA FERMENTATION MALOLACTIQUE, LE VIN EST ÉLEVÉ PENDANT UNE PÉRIODE COURTE DE 4 MOIS, AFIN DE METTRE RAPIDEMENT EN BOUTEILLE CE JOLI FLACON SANS RAJOUT DE SO₂ DE MANIÈRE À PRÉSERVER TOUTE SA PURETÉ.



DEGUSTATION

UNE ROBE BRILLANTE RUBIS ASSOCIÉE A DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET ÉPICÉS DONNENT UN VIN ÉQUILIBRÉ, CROQUANT AUX NOTES DE FRUITS ROUGES



ACCORD ET METS

VIN FACILE À ACCORDER AVEC DIFFÉRENTS TYPES DE PLATS : PLATEAU DE CHARCUTERIE, QUICHE AUX LARDONS, MAGRET DE CANARD 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.



TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°

