



Points de vente :

- Vente directe au domaine du Moulié
- Cavistes
- Salons

A.O.C. Madiran « Moulié »

Domaine en conversion agriculture biologique classé HVE (Haute Valeur Environnementale)

Dénomination :

A.O.C Madiran « Moulié » - Millésime : 2012



Assemblage 80% Tannat / 20% Cabernet franc



Terroir : Sol argileux à gravettes

Exposition : Sud, Sud-ouest



Rendement : 45 hl / ha



Vinification :

Récolte en légère surmaturation

Macération pré-fermentaire à froid (12 -14°C) pendant 4 jours

Température de fermentation: 25°C

Extraction par délestages et remontages

Macération de 4 semaines

Fermentation malo lactique



Elevage :

En cuve. Légère filtration avant la mise en bouteilles après 24 mois d'élevage.



Notes de dégustation :

Robe limpide, brillante de couleur rubis aux reflets rouges vifs. Nez gourmand, intense, soulignant des notes de cassis, mûre, framboise, cannelle.

En bouche, l'attaque est franche et harmonieuse avec une palette aromatique complexe où nous retrouvons les arômes du nez.

Milieu de bouche ample, précédant une finale longue, aromatique avec une belle sucrosité et des tanins soyeux.



Accord :

A servir à une température de 16-17°C sur des viandes rouges grillées, de la cuisine épicée (curry, tajines) ou sur la gastronomie du Sud-ouest.



A boire dès maintenant mais pouvant se conserver 8 ans voir davantage.

Médaille d'Argent, concours des vignerons Indépendants de France 2016

Lucie et Michèle Charrier

Domaine du Moulié – 32400 Cannet - Tél : 05 62 69 77 73

Email : domainedumoulié@orange.fr - www.domainedumoulié.com