

La Moulinette



LA MOULINETTE

VIN DE FRANCE

MILLÉSIME 2022



Rouge clair



Cerise fraîche



Dynamique & légère

LE TRAVAIL DES VIGNES



- Raisins cultivés en agriculture biologique.
- Fertilisation naturelle par composts et engrais verts.
- Ébourgeonnage manuel.
- Travail mécanique des sols pour préserver leur activité biologique.
- Vendange à partir du 15 septembre.

CÉPAGES & SOLS



Merlot noir 100%.
Graves et argilo-sablonneux.
Années de plantation 1988-2001-2003-2007.
Rendement moyen 41 hL/ha.

VINIFICATION & ÉLEVAGE



- Récolte parcellaire afin de respecter l'identité de chaque terroir.
- Vinification sans sulfite ajouté pendant la fermentation.

- Macération courte.
- Élevage : cuve inox.
- Degré : 13,5 % vol.

ACCORDS METS/VINS

Un vin rouge sans chichis, à boire frais (14-15°C) ou tempéré, à l'apéro comme à table.
Le compagnon parfait des beaux jours, sans jamais se l'interdire pour les autres saisons.