



Domaine de Moulines

Agriculture
Biologique



Les Cigales

IGP Pays d'Hérault



70% Syrah
15% Grenache
15% Marselan



13% Vol.



Dégustation

Le Grenache se marie très agréablement à la Syrah et le Marselan dans un assemblage typé Côtes du Rhône mais avec une fraîcheur et une légèreté propres aux terroirs sous influence marine.

Vinification

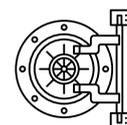
Après une vendange mécanique des raisins à maturité optimale, un égrappage est réalisé avant une fermentation contrôlée entre 28 et 30°C en cuve. La mise en bouteilles s'effectue sans filtration préalable pour une meilleure préservation des arômes et des qualités gustatives.

Mets / Vins

C'est le vin des repas simples entre amis : il accompagne aussi bien une volaille qu'une assiette de charcuterie et peut même se boire légèrement rafraîchi en été.



16°



0 - 3 ans