



# Domaine de Moulines

Agriculture  
Biologique



## Cabernet Sauvignon

IGP Pays d'Hérault



100% Cabernet  
Sauvignon

13.5% Vol.

### Dégustation

Corsé avec un bon support tannique et du fruit, il est très apprécié dans sa jeunesse comme après quelques années en bouteille.

### Vinification

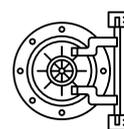
Après une vendange mécanique des raisins à maturité optimale, un égrappage est réalisé sur nos Cabernet Sauvignon avant une fermentation contrôlée entre 28 et 30°C en cuve. La mise en bouteilles s'effectue sans filtration préalable pour une meilleure préservation des arômes et des qualités gustatives.

### Mets / Vin

Ce vin s'accorde parfaitement avec du gibier, de la viande rouge ou encore du fromage.



17°



0 - 7 ans

