



Domaine de MOULINES

Agriculture
Biologique



Grande Réserve

IGP Pays d'Hérault



70% Cabernet
sauvignon
15% Merlot
15% Marselan



13.5% Vol.



1 an en
fûts neufs

Dégustation

La Grande réserve possède des arômes de café, de cacao, de fruits noirs et de sous-bois.

Vinification

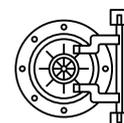
Après une vendange mécanique des raisins à maturité optimale, un égrappage est réalisé avant une fermentation contrôlée entre 28 et 30°C en cuve. S'en suit sa mise en bouteille sans filtration préalable pour une meilleure préservation des arômes et des qualités gustatives.

Mets / Vins

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



11°



0 - 15+ ans

A carafier une heure avant consommation