

MOULIN DE L'ISLE

Côtes de Provence – AOP

Rouge 2021

La Gamme « Moulin de l'Isle » est notre fer de lance. Elle a été la toute première que le domaine ait sortie. Se déclinant en 3 couleurs elle saura vous ravir en tout point.

Viellit en fût de chêne pendant 6 mois, ce vin rouge sera apprécié par les fins gourmets.

DEGUSTATION

Belle robe rubis d'une belle profondeur.

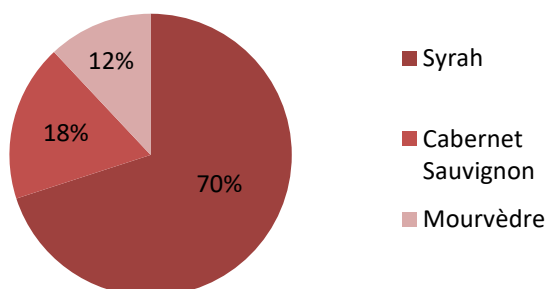
Nez complexe de fruits murs, cassis, fraise des bois ; de notes épicées, vanille, poivre ; des notes de bois noble, chêne pour finir sur une pointe fumée.

En bouche, l'attaque est souple pour laisser place ensuite à une belle ampleur grâce à ses tannins murs très enveloppants. La finale est persistante, chaleureuse sur des notes de réglisse, tabac et de fruits à l'eau de vie, griottes.

Potentiel de garde de 6 à 7 ans

Apogée de dégustation de 4 à 5 ans

CEPAGES



ACCORDS METS ET VIN

Grillade, rosbeef, viande rôtie, fromage de vache (jeune)