

Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »

AOP Côtes de Provence

Rouge 2022

DOMAINE DE
La Gaiscle



Découvrez la Gamme « Moulin de l'Isle », véritable emblème de notre domaine. Première cuvée à avoir vu le jour, elle incarne notre savoir-faire et notre passion. Déclinée en trois couleurs, elle séduit par son équilibre et sa richesse aromatique.

Ce vin rouge, délicatement vieilli en fût de chêne pendant 6 mois, séduira les palais les plus exigeants par sa richesse et son élégance.

DEGUSTATION

Belle robe rubis d'une profonde intensité.

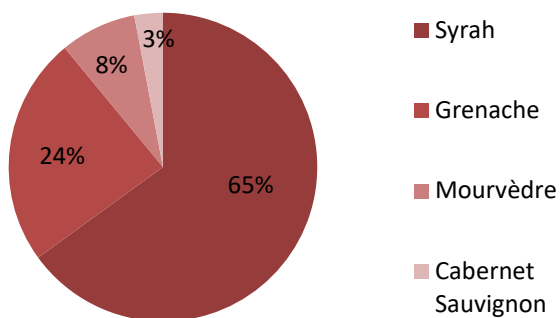
Le nez, complexe et envoûtant, s'ouvre sur des notes fumées et grillées mêlées aux arômes généreux de fruits noirs, dominés par la myrtille. À l'aération, il révèle des nuances gourmandes de moka et de cacao, évoluant vers une touche épicée où se mêlent sauce soja et poivre.

En bouche, l'attaque est souple, puis s'épanouit avec ampleur grâce à des tanins mûrs et soyeux qui enveloppent tout le palais. La finale, chaleureuse et persistante, dévoile des notes de réglisse, de tabac et de cacao, laissant une empreinte élégante et savoureuse.

Potentiel de garde de 7 ans

Apogée de dégustation de 3 à 5 ans

CEPAGES



ACCORDS METS & VIN

Viandes grillées & rôties : Sublime les grillades savoureuses, le rosbeef tendre et les viandes rôties, révélant toute leur gourmandise avec ses tanins équilibrés et sa belle structure.

Plaisirs de la Braise : Parfait pour accompagner une côte de bœuf, une entrecôte ou des brochettes marinées, où il apporte profondeur et finesse aromatique.

Fromages de Terroir : S'accorde idéalement avec des fromages de vache jeunes, dont la douceur et la fraîcheur mettent en valeur sa rondeur et sa souplesse en bouche.

