

Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »
AOP Côtes de Provence
Rouge 2023

DOMAINE DE
La Giscle

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 profonde.

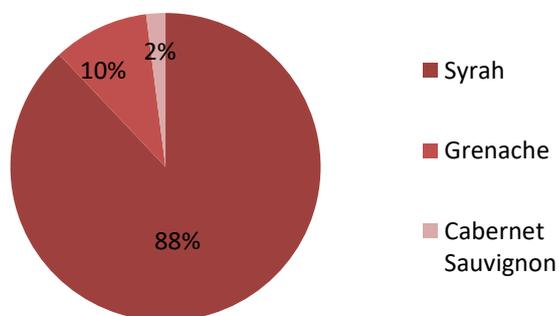
Nez élégant associant des arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles) et des notes boisées (fumées, vanillées).

L'attaque en bouche est souple, suivie d'une belle harmonie avec des tannins mûrs sans agressivité, et une finale persistante sur des notes réglissées et de café

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.

