

# Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »

## AOP Côtes de Provence

### Rouge | Millésime 2023

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.

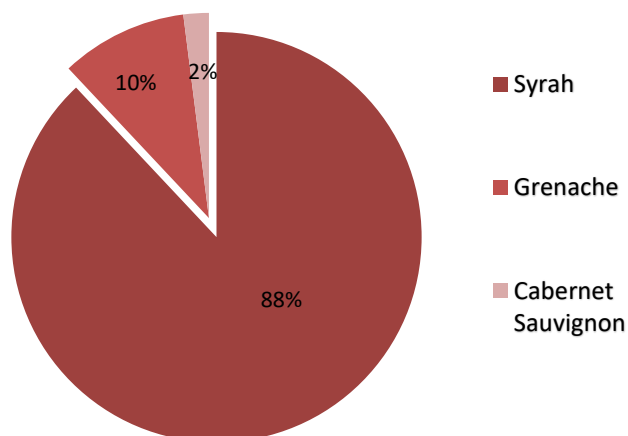
Ce vin rouge, délicatement vieilli en fût de chêne pendant 6 mois, séduira les palais les plus exigeants par sa richesse et son élégance.

## DÉGUSTATION

Potentiel de garde de 7 ans / Apogée de dégustation de 3 à 5 ans

- 🍷 Robe rubis profonde et intense.
- 👃 Nez élégant, dévoilant des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille), accompagnés de notes boisées délicatement fumées et vanillées.
- 🗨️ La bouche s'ouvre sur une attaque souple, évoluant vers une belle harmonie, portée par des tannins mûrs et soyeux, sans agressivité, avec une finale persistante aux nuances de réglisse et de café.

## CÉPAGES



## 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.



DOMAINE DE  
*La Giscle*