



<b>CUVÉE</b>	Les moulins de mon mon cœur
<b>MILLÉSIME</b>	2019
<b>DÉNOMINATION</b>	AOP Languedoc
<b>COULEUR</b>	Rouge
	<b>Les Moulins en hommage à Michel Legrand !</b>
<b>HISTOIRE</b>	Trois cépages issus de 3 petites parcelles arrivent à maturité au même moment. En 2014, j'ai l'idée de les placer dans la même cuve pour former de petites couches égrappées qui tournent comme des moulins: les Moulins de mon Cœur! C'est aussi un lien à Michel Legrand, grand musicien qui a composé cette musique mythique : "The Windmills Of Your Mind "pour le cinéma.
<b>CÉPAGE</b>	Syrah 35% Carignan 35% Cinsault 30%
<b>TERROIR</b>	Trois petites terrasses argilo calcaires avec des graves fines.
<b>CLIMAT</b>	Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions sont nord et nord-Est.
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage, mise en cuve en petites couches superposées en alternant les trois cépages récoltée manuellement en petites caissettes de 12kg. Cuvaïson et fermentation alcoolique des trois cépages en même temps, dans la même cuve pendant 10 jours . Quand le jus atteint tout seul le chapeau de marc: pressurage dans un petit pressoir vertical puis assemblage des jus de la presse et des jus de goutte.
<b>ÉLEVAGE</b>	Elevage en cuve pendant 15 mois au moins, soutirages légers pour éliminer les lies.
<b>DÉGUSTATION</b>	Les goûts se mélangent pendant la macération et la fermentation ce qui donne à la cuvée son caractère très fondu. Fruits rouges intenses, griotte, violette, fraîcheur en bouche couplée avec de beaux tanins souples.
<b>GASTRONOMIE</b>	Encornets farcis; Planches italiennes, bresaola et pecorino pepato; Tian de légumes d'été; Canederli; Aïgo bouldo
<b>SERVICE</b>	16 - 17 °C
<b>POTENTIEL</b>	De 5 à 10 ans. Peut être servi en carafe.
<b>CERTIFICATION</b>	AB Agriculture Bio
<b>DEGRÉ ALCOOL</b>	12,5 %VOL.
<b>FILTRATION</b>	Non filtré