



Le Moulin de la Touche

CABERNET SAUVIGNON

Région	Val de Loire
Dénomination	IGP Val de Loire – Pays de Retz
Cépages	100 % Cabernet sauvignon
Couleur	Rouge
Millésime	2024
alcool	12.5 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendange à pleine maturité du cépage, macération pendant 8 jours à 22 °C. Pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Élevage en cuves pendant 8 mois
Dégustation	Robe rouge rubis Arômes épicés aux parfums de fruits rouges où le cassis domine, tanins présents et bien fondu. A servir avec une viande rouge, fromages (camembert,...).
Service	Servir entre 15° et 18° À boire dans les 5 ans

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulinelatouche.com - www.lemoulinelatouche.com

