



Le Moulin de la Touche

L'Exception

Région	Val de Loire
Dénomination	IGP Val de Loire - Pays de Retz
Cépages	80 % Merlot 20% Grolleau noir
Couleur	Rosé
Millésime	2025
alcool	12 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à pleine maturité des cépages, pressurage pneumatique, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15 °C. Assemblage des cépages et élevage sur lies fines en cuves pendant 4 mois.
Dégustation	Robe rose pâle. Vin expressif aux notes d'agrumes, bonbon anglais, tout en rondeur en bouche, harmonieux et frais. A servir en apéritif, cuisine épicée, cuisine italienne, grillades.
Service	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 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@lemoulindeletouche.com - www.lemoulindeletouche.com

