Le Grain noir nature sans sulfite ajouté

Le Moulin de Montlauzin

Vin Bio depuis 2011

IGP Comté Tolosan

✍ L'histoire du domaine

Ancienne élève de l'école normale supérieure de Fontenay-aux-Roses, Angèle Macchion a consacré la première partie de sa vie à l'enseignement des mathématiques.
Tout en exerçant ce métier, elle replante et cultive les parcelles de vignes depuis trente-cinq ans, en bâtissant année après année le domaine du Moulin de Montlauzin.
Fille d'ouvriers viticoles italiens, elle n'a jamais rompu son lien à la terre et au vin. Depuis quelques années, elle transmet son savoir faire à son fils, Olivier.
Passionnée par l'exigence du travail et le respect de la nature, Angèle s'est naturellement orientée vers l'agriculture biologique.
Le domaine est situé au nord de l'agglomération toulousaine, sur la plus haute et la plus ancienne des terrasses alluviales de la Garonne.
Son sol établi sur un substrat de galets roulés hétérogènes, enrobés dans un mélange argilo-sableux, a été choisi pour cultiver la vigne depuis plusieurs siècles.
Les vignes sont bordées par une forêt mixte de chênes rouvres et pédonculés qu'accompagne une flore caractéristique des terrains acides. Bruyère, ajonc d'Europe, cistes blancs, genêt à balais évoluent sous un climat de transition entre l'Atlantique et le Subméditerranéen.
Sur cette terrasse vieille de deux millions d'années, le cabernet franc et la Syrah côtoient le Tannat, cépage dominant du Madiran, et le Merlot, cépage Bordelais.

✍ Notes de dégustation

Vendangés à la main, non sulfités lors de la fermentation, les fruits de la récolte d'Angèle font l'objet d'une attention de tous les instants.
Le raisin est égrappé, passé sur des tables de tri, déposé par gravitation, foulé au pied puis fermenté dans des cuves en inox pour les vins légers, et directement en tonneau pour les vins d'excellence.
Pur Tannat vinifié intégralement en fûts de chêne, ce vin de garde, ample et élégant, se boit sur le fruit entre trois et sept ans, et à maturité au delà de dix ans. Pour certains millésimes nous élaborons une petite cuvée sans aucun apport de sulfites pour créer des vins sans soufre de garde .

Cépages

- 100% tannat

Ce vin convient avec

Plats

- Viande rouge

Ce vin se déguste

- **17 / 18°C, ouvrir 30 min avant**
- Temps de garde : se boit sur le fruit entre 3 et 7

© lacave.facecile.com

ans et à maturité au-delà
de 10 ans

© lacave.facecile.com