

GRAND VIN
MOULIN GALHAUD
Saint-Émilion Grand Cru

Carte d'identité

Propriétaire	SCEA Martine GALHAUD
Commune	Vignonet
Superficie	2 ha 25
Cépages	Merlot 95% Cabernet Franc 5%
Sol	Graves et silico ferreux
Quantité	6.000 blles
Vendanges	Manuelles avec tri
Age moyen des vignes	40 ans
Vinification	parcellaire en cuves inox thermorégulées suivi de fermentation maloactiques en barriques neuves.
Oenologue consultant	Laboratoire ROLLAND Jean Philippe FORT



Histoire

Ce vin est produit à partir des meilleurs terroirs de notre vignoble, essentiellement des graves, avec des rendements volontairement limités (vendanges vertes).

C'est cette recherche de la perfection qui permet à cette Cuvée MOULIN GALHAUD de rivaliser avec les plus grands Saint-Emilion.

Ils sont plébiscités et décrochent régulièrement de nombreuses distinctions (Coup de cœur au guide Hachette, Médailles d'Or et d'Argent aux concours de Paris, Bordeaux, Bruxelles,...).

Elevage

Après fermentation alcoolique les vins sont élevés 100% en barrique neuve pendant 18 mois dans nos caves souterraines à Saint-Emilion creusées dans la roche calcaire.

Notes de dégustation

Puissance et équilibre caractérisent ce vin alliant élégance et tanins soyeux qui s'affinent avec l'âge.

Un vin de grande lignée.

Accords METS / VINS

Le « Grand Vin de Moulin Galhaud » est une bouteille d'exception.

Sa puissance et sa rondeur l'associera jeune parfaitement avec les viandes rouges et blanches, et avec l'âge avec les gibiers et les fromages de caractère.

Il doit être servi à une température de 17 à 20 °C.

