



# C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

## Domaine Moulin d'Éole

Coteaux du Pont du Gard

### Terroir

Les sols argilo calcaire du vignoble permettent la production d'un vin de pays souple et fruité. Climat Méditerranéen (une période d'ensoleillement importante au Printemps et en Automne, et une insolation maximale en été).

### Cépages

60% Carignan, 20% Syrah & 20% Grenache.

### Vinification

Pressurage direct et filtration avec filtres rotatifs, fermentation à basse température pour préserver les arômes.

### Dégustation

Couleur rouge grenat, nez amylique, bouche souple et soyeuse.

ACCOMPAGNEMENT

Charcuteries, grillades et viandes blanches.

### Conservation

Prêt à boire, peut se garder un an.

