



**Producteur :** Hervé Villemade

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Vin de France

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Hervé Villemade

**Géologie du sol :** sables grossiers à silex sur argiles de Sologne

**Superficie :** 5.0 ha

**Encépagement :** Gamay (100%)

**Vinification :** récolte manuelle, macération de 10 à 20 jours

**Élevage :** élevage en cuve bois tout l'hiver; mise en bouteilles au printemps; sans filtration

**Accord vin et mets :** paupiette de veau, charcuterie

### Le domaine :

Festif, nez généreux et expressif. Piment d'Espelette, cacao, fruits rouges dans le sirop. Épicé et floral avec une pointe presque fumée. Dimension solaire marquée. Bouche remplie de glycérol, ronde et ample. Soutenue par une acidité vivifiante, croquante ! Un gamay facile oui, mais qui a beaucoup de fond et de chair autour de l'os. \_Alex Trudeau

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares, le Domaine du Moulin. C'est l'image incarnée du vigneron passionné travaillant en tout respect de la vigne et du vin : sélection rigoureuse de raisins naturels, vinifications pratiquement sans interventions et vendanges ultra saines. Il en résulte des vins toniques qui expriment leur terroir et leur millésime, puisque ce vigneron nourrit un goût pour les vins vivants et digestes dont la production n'est pas conditionnée par la mode du moment, mais par la nature. Cette viticulture artisanale et sincère, indépendante de la loi du marché, offre une alternative intéressante à l'uniformisation du goût et à la concurrence qui l'accompagne. En effet, loin des breuvages fanés et oxydés sitôt la bouteille ouverte, les vins du Domaine du Moulin se classent du côté des petits miracles inoubliables : la composition est gourmande, pleine de fruits, charmante et facile à boire.