Moulin à Vent



Dégustation

Vin avec une couleur intense et profonde.
Beaucoup de concentration en bouche avec des tannins veloutés.
Belle expression aromatique sur les épices et les fleurs (pivoine).

Terroir

Sol granitique très riche en manganèse
Exposition: sud-est
Altitude: 230 m
Pente: 5%

Viticulture

Cépage: Gamay
Densité: 12000 pieds/ha
Rendement moyen: 38hl/ha
Labour au cheval
Vendanges à la main

Vinification

Triage de la vendange sur une table de tri.
Encuvage en vendange entière.
Fermentation alcoolique sous gaz carbonique en cuve bois.
Un à deux remontages par jour. Cuvaison de 12 jours.
Après pressurage, ce vin est mis en foudre ou en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.
Soutirage, puis légère filtration avant la mis en bouteilles.
Pas de collage.