



## Moulin à Vent La Rochelle

### Histoire

En 2006, Corinne et Olivier achètent cette parcelle de vieilles vignes de Gamay qui se nomme Moulin à Vent "La Rochelle".

### Dégustation

Belle couleur bleutée et profonde. Le nez évoque les épices (poivre), le chocolat et la cerise bien mûre. En bouche, le vin est très dense, racé. Les tanins sont bien présents et veloutés. La finale est très longue. Grand vin de garde. Cette cuvée représente le fleuron de nos vins rouges. Sa production limitée nous a décidés à numéroter chaque bouteille.

### Terroir

Sol granitique sableux, très pauvre, avec présence de manganèse.

Exposition : sud-est

Altitude : 280 m

Pente : 10 %

### Viticulture

Cépage : Gamay

Densité: 13000 pieds/ha

85% de la parcelle a été planté en 1937 et le reste en 1962.

Rendement moyen: 40 hl/ha

Vendanges à la main. Labour intégral au cheval.

### Vinification

Triage de la vendange sur une table de tri. Encuvage en vendange entière. Macération semi-carbonique en cuve bois tronc conique fermée. Deux remontages par jour. Durée de cuvaison d'environ 12 jours, puis pressurage. Fermentation malolactique en fûts. Après un élevage de 18 mois en fûts, soutirage, puis légère filtration sur terre Kieselguhr avant mise en bouteilles. Pas de collage.

