



MOULIN-A-VENT *Les Terres Rouges*

CEPAGE ET TERROIR

Le cépage Gamay s'exprime ici sur un sol granitique rose et filons de manganèse, terroir typique du Moulin-A-Vent. Orienté à l'est, le vignoble jouit de la lumière bienfaisante du Levant à l'abri des vents d'ouest. Les deux parcelles, situées au lieu-dit Les Pierres ont environ 65 ans. Densité de plantation forte, 10000 pieds à l'hectare, facteur limitant de production. Taille courte et sévère en Gobelet.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles et macération en grappes entières pendant douze jours en cuve thermo régulée ciment ou inox. Maîtrise des températures en dessous de 26° afin de prolonger la macération. Pigeage, délestage précèdent le pressurage de la Cuvée. Le premier jus soutiré confère au vin, fraîcheur et arôme fruité. Le jus de presse apporte une structure tannique plus corsée nécessaire à un bon vieillissement. Fin de la fermentation alcoolique à 22°. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Première mise en bouteille au Printemps suivant la récolte.

DEGUSTATION

2018 : Année très ensoleillée, couleur violet sombre, arômes fruits noirs compotés, vin structuré, belle longueur en bouche.

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 15° sur Magret de Canard, Pintade aux Girolles, Echine de cochon