

MOULIN A VENT

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Origine : Extrême nord du vignoble

Sols : Arènes granitiques roses friables qu'on appelle gore , infiltré ici et là de filons de manganèse.

Culture : Courte en gobelet 3 à 5 coursons de 2 yeux , le débutage et le décaillage à l'automne , le labour en hiver et le griffage au printemps .

Vinification :Après une vendange manuelle et un tri sélectif , une vinification en raisins égrappés et une macération en cuve bois .
La fermentation alcoolique a lieu durant cette période,de façon la plus naturelle possible avec des levures indigènes.
Un pigeage quotidien est effectué .

Elevage :Le vin est mis en barrique au début du mois de novembre peu de temps après l'écouage pour une durée de 12 mois ,clarification à l'ancienne.

Caractéristique :De belle tenue , sur des notes de sous bois , des tanins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche

Conservation : Garde de 5 à 8 ans

Conseils Mets et Vins :viandes marinées , gros gibier accompagné de confiture d'airelle , terrine de lièvre , de sanglier .