MOULIN A VENT
Terre De Manganèse

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Origine : Parcelle Les Burdulines

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

Culture :Les vignes sont âgées de 80 ans , la taille s 'effectue en gobelet et divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage et vendange en vert) sont réalisés au cours de l'année.

Vinification :Après une vendange manuelle et un tri sur cep et au chai, 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 :Enfûtage après un léger débourbage dans les tonneaux de chêne français dans lesquels se dérouleront les fermentations malolactiques en bactéries indigènes, élevage 12 mois sur lies fines. Légère filtration naturelle avant mise en bouteille.

Caractéristique :robe rouge grenat intense, note de petits fruits rouges acidulés.La bouche est opulente et complexe.

Conservation : Garde de 5 à 10 ans

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