Moulin à Vent "Les Perrelles"

AOC Moulin à Vent,

LE MILLÉSIME

1170 bouteilles ont été produites pour le millésime 2018.

SITUATION

0,96 hectares de vignes situées sur le versant sud de la colline du Moulin à Vent.
« Perrelles » signifie « carrière » dans la région du Beaujolais et du Mâconnais, au même titre que les climats en Bourgogne s'appelant « les Perrières ».

TERROIR

Cette parcelle issue de sols blancs riches en quartz, se situe sur un coteau exposé plein sud planté à une densité de 14 000 pieds de vignes par hectare.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé en fût de 2 à 3 vins pour une période de 15 mois.

CÉPAGE

Gamay 100%

DÉGUSTATION

Ce vin révèle un bouquet complexe mêlant des notes florales et d'épices aux arômes de fruits rouges. La bouche est ample, dense avec une très belle matière et des arômes persistants. Son exposition plein Sud lui confère de belles maturités.
Ce Moulin à Vent se rapproche des grands vins de Bourgogne par son style à la fois puissant et élégant et par sa longueur en bouche.

Domaine des Pierres Roses
Lieu dit Maisons Neuves, 69840 Chenas
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.