Moulin à Vent "Les Vieilles Vignes"

AOC Moulin-à-Vent, Beaujolais, France

On peut la considérer comme la cuvée emblématique de notre domaine, étant donné qu'elle représente la moitié de la surface totale de celui-ci.

PRÉSENTATION

Cette cuvée est un assemblage de 8 parcelles représentant 7 hectares, soit 50% de la surface totale du domaine.
Cet assemblage offre un vin avec une bonne densité en début de bouche suivi par une lenteur très intéressant due au sol moins profond et moins minéral.

LE MILLÉSIME

17922 bouteilles et 600 demi-bouteilles ont été produites pour le millésime 2015.

SITUATION

6,35 Ha plantées entre 1910 et 1955.
Toutes les vignes sont situées autour de la colline du Moulin à Vent sous la forme d'une ceinture.

TERROIR

Le sol peu profond est composé de sable blanc et rose provenant du granite rose et du quartz entre 30 et 60 cm de profondeur.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 30% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.
20% de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une période de 15 mois.

CÉPAGE

Gamay 100%

SERVICE

C'est un vin que nous garderons entre 5 et 10 ans suivant le millésime pour profiter de toute sa pleine maturité.

DÉGUSTATION

C'est un millésime plein de corps avec quelques notes épicées et des arômes de fruits noirs au nez. La bouche est plus rafraîchissante pour un millésime mûr, avec une fraîcheur surprenante apportée par le granite du sol.

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

2AW49F

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