



Moulin à Vent "Les Vignes Centenaires"

AOC Moulin-à-Vent, Beaujolais, France

PRÉSENTATION

Disponible seulement en Magnum, ce vin a besoin d'un certain vieillissement avant d'être ouvert, très différent des autres vins du domaine. Il est très pur et sophistiqué. Dix années de vieillissement seront parfaites pour découvrir toute l'harmonie présente dans ce vin.

Ces vignes ont été plantées avant le Phylloxéra sans greffage entre 1870 et 1882.

SITUATION

0,5 ha de vignes sont situées sur l'appellation Moulin à Vent.

TERROIR

La cuvée est issue d'un assemblage réalisé à partir de 3 parcelles plantées sur les 3 versants de l'appellation Moulin à Vent :

- Une située dans les terroirs de la Teppe sur des sables limoneux,
- Une située dans le terroir des Bois Maréchaux constitué de sables roses et granites roses
- Une située dans le terroir des Caves à l'ouest de l'appellation sur des granites roses et quartz.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 50% de vendanges entières équeuté à la main.

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 18 mois.

CÉPAGE

Gamay 100%

DÉGUSTATION

Les arômes primaires de baies rouges et noires s'ouvrent lentement ensuite viennent des nuances d'épices et de minéraux de type graphite. C'est un vin parfumé qui offre des notes de mûre et de compote de cerise profondément concentrées, ainsi que du poivre blanc et des notes herbacées. La finale montre des fruits rouges et des tanins doux, avec une pointe florale.

