# 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.

## SITUATION

Cette cuvée est issue d'un assemblage de 9 parcelles représentant 7 hectares, soit 50% de la surface totale du domaine des Pierres Roses. Il s'agit de vignes qui ont été plantées entre 1910 et 1955, et sont toutes situées autour de la colline du Moulin à Vent.

## TERROIR

Le sol est peu profond et essentiellement composé de sable blanc et rose provenant de la décomposition de granite rose et quartz.

## VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation en cuve ouverte avec une extraction très douce.
L'élevage est réalisé en foudre en chêne pour 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 vin plein de corps avec quelques notes épicées (poivre, thym) et des arômes de fruits noirs (myrtille) pour le nez. La bouche exprime une fraîcheur surprenante apportée par le sol granitique.
Ce vin dispose d'une remarquable structure lui permettant d'affronter le temps sans aucun problème.



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.

2RAFOF