



Moulin à Vent "Les Vieilles Vignes" 2014

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.

LE MILLÉSIME

18393 bouteilles ont été produites pour le millésime 2014.

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 30% de grappes entières.
3 semaines de fermentation en cuve ouverte avec extraction très douce.
20% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée 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

Au nez, le vin développe des arômes de fruits rouges (myrtille) mêlés à des arômes épicés (poivre, thym).

En bouche, on retrouve une sublime concentration d'arômes de fruits noirs (cerise, mûre, prune) mêlée à des notes florales (iris, rose). Le vin est doté d'une belle fraîcheur apportée par le sol granitique.

Ce vin dispose d'une structure impressionnante lui permettant d'affronter le temps sans aucun problème.

