



Moulin à Vent "Les Perrelles"

AOC Moulin à Vent,



PRÉSENTATION

Le vin est toujours d'une belle maturité et d'une jolie richesse sans pour autant être lourd et trop généreux grâce à son sol qui lui apporte de la fraîcheur et de la tension. J'aime dire que c'est un vin qui se déguste en 2 temps : la première bouche montre son exposition et son côté solaire, la fin de bouche est plus sur le minéral qui lui donne longueur et tenue.

LE MILLÉSIME

2302 bouteilles ont été produites pour le millésime 2015.

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.

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, et ses sols blancs riches en quartz lui offre une certaine minéralité.

Ce Moulin à Vent se rapproche des grands vins de Bourgogne par son style à la fois puissant et élégant et par sa longévité.

