



## Moulin à Vent "Les Vieilles Vignes"

AOC Moulin à Vent,

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 de Moulin à Vent "Les Vieilles Vignes" est issue d'un assemblage de 9 parcelles. Celles-ci représentent environ 7 hectares soit 50 % de la surface totale du domaine des Pierres Roses.

### LE MILLÉSIME

15880 bouteilles et 120 magnums ont été produits pour le millésime 2018.

### SITUATION

Les vignes ont été plantées entre 1910 et 1955, et sont toutes situées autour de la colline du Moulin à Vent sous la forme de ceinture.

Le vent du Nord apporte une belle fraîcheur à ce vin.

### TERROIR

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

### VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières. 3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

### ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé en foudre en chêne pour une période de 15 mois.

### CÉPAGE

Gamay 100%

### DÉGUSTATION

C'est un vin qui dévoile toujours une belle pureté et finesse aromatique. Il dispose également d'une belle structure lui permettant d'affronter le temps sans aucun problème.

