

JEAN-MARC LAFONT

MOULIN A VENT LES BURDELINES

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 13,00°
AOC : Moulin A Vent



TERROIR

NATURE DES SOLS : Sable de granit et de manganèse désagrégés de couleur rouge saumon
EXPOSITION : Plein sud
AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans
RENDEMENTS MOYENS : 40 à 45 hectolitres / ha
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
VINIFICATION : traditionnelle avec égrappage partiel, maîtrise des températures et pigeage.
CUVAISON : 10 à 15 jours
ELEVAGE : En cuves et fûts durant 9 mois

PRESENTATION

LE VIN : Robe rubis foncée, nez de fleur et de sous-bois, où l'iris, la rose fanée et les fruits murs dominant et laissent place, peu à peu, à une note finale légèrement boisée.
TEMPERATURE DE SERVICE : 18°
ACCORD METS / VINS : A déguster avec des viandes en sauce, des viandes rouges (côtes de bœuf) et des fromages de chèvres.
CONSERVATION : 5 à 10 ans
RECOMPENSES : * Guide Hachette 2015