

JEAN-MARC LAFONT

**MOULIN A VENT
GRANIT ET MANGANESE**
SELECTION PARCELLAIRE

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 : 80 ans

RENDEMENTS MOYENS : 35 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 total, pigeage, maîtrise des températures.

CUVAISON : 23 jours

ELEVAGE : En fûts de chêne durant 15 mois

PRESENTATION

LE VIN : Une robe rubis profond, un nez complexe, où se mêlent des arômes de roses fanées, de sous bois, mais aussi de belles notes minérales. La bouche longue et racée, laisse peu à peu apparaître de beaux tanins fins et élégants. Un vrai plaisir.

TEMPERATURE DE SERVICE : 18°

ACCORD METS / VINS : A déguster avec un gigot d'agneau de 8 heures, une terrine de perdreau, un cuissot de sanglier, une côte de bœuf, mais également avec du saint nectaire, du cantal ou un fromage de chèvre.

CONSERVATION : 8 à 10 ans