

Jean-Marc Lafont

MOULIN A VENT GRANIT & MANGANESE

COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

SELECTION PARCELLAIRE

AOP: MOULIN A VENT



VENDANGES 100% MANUELLES

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.

TERROIR:

Nature des sols : Sable de granit et de manganèse désagrégés de couleur rouge saumon.

Exposition: Plein Sud

Age moyen des vignes: 80 ans

Rendement moyen: 35 hec/ ha

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée & Haute Valeur Environnementale, niveau 3.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

Vinification: traditionnelle avec égrappage total, pigeage, maîtrise des températures.

Cuaison: 23 jours.

Elevage: En fûts de chêne durant 15 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 18°

Accords 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