

Jean-Marc Lafont

MOULIN A VENT LES BURDELINES

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

AOP: MOULIN A VENT



VENDANGES 100% MANUELLE

ROBE RUBIS FONCÉ, NEZ DE FLEUR ET DE SOUS-BOIS, OÙ L'IRIS, LA ROSE FANÉE ET LES FRUITS MURS DOMINENT ET LAISSENT PLACE, PEU À PEU, A UNE NOTE FINALE LÉGÈREMENT BOISÉE.

TERROIR:

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

Exposition: Plein Sud.

Age moyen des vignes: 50 ans

Rendement moyen: 40 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 partiel, maîtrise des températures et pigeage.

Cuvaison: 10 à 15 jours

Elevage: En cuves et fûts durant 9 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 18°

Accords 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 .