

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 hect/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 .