



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Vin

Sélection parcellaire 'Champ de Cour'

Domaine
Appellation

Château du Moulin-à-Vent
AOC Moulin-à-Vent

Millésime

2015

Très grand millésime.
Parfaite maturité des raisins jusqu'aux pépins. Vins riches, concentrés, équilibrés. De grande garde.

GENERAL

Environnement

Sols granitiques spécifiques (gorrhe) et sous-sols riches en manganèse et en oxydes métalliques. Les vents puissants qui soufflent sur l'appellation ont un impact déterminant sur l'état sanitaire du vignoble, la maturation et la concentration des raisins

Type

Vin rouge

Degré d'alcool

13,0%

Production

8255 bouteilles & 900 magnums cirés

Date de mise en bouteille

1/3/2017

Cépage

100% Gamay

Bouchon

49mm liège espagnol

Apogée

2018-2030

VIGNES

Origines

Provenant exclusivement du terroir 'Champ de Cour':

3,285 ha

Vision d'ensemble: situé au pied du massif granitique sur lequel on trouve le moulin, à 220m d'altitude, terroir en très légère pente

Sols: sols granitiques et profonds, riches en argile

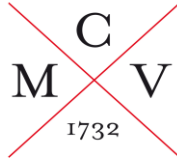
Exposition: plein Est, ce terroir est à l'abri des vents

Densité de plantation

10.000 pieds/Ha

Âge des vignes

35 ans



CHÂTEAU DU MOULIN·À·VENT

VENDANGES	<i>Rendement</i>	27Hl/Ha
	<i>Vendange</i>	Manuelle
	<i>Date de vendange</i>	Du 27/08 au 02/09/2015 ie 7 jours
	<i>Contenants</i>	Vendange en bac de 30L
	<i>Table de tri</i>	Une avant l'égrappage
	<i>Egrappage</i>	85%
	<i>Pré-fermentation</i>	A froid
<i>Durée d'extraction</i>	3 semaines	
<i>Techniques d'extraction</i>	Remontage pendant les préfermentaires à froid et en fin de fermentation pour apporter de la finesse et de la rondeur. Pigeage au début de la fermentation	

ELEVAGE	<i>% du vin élevé en fûts</i>	35% fûts
	<i>dont % de fûts neufs</i>	35%
	<i>Durée de l'élevage</i>	12 mois en fûts
	<i>Origines des fûts</i>	Chêne français des forêts des Vosges et de l'Allier
	<i>Chauffe des fûts</i>	Moyenne
	<i>Taille des fûts</i>	50% en 228L et 50% en 350L