



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Vin

Château du Moulin-à-Vent

Domaine
Appellation

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

Millésime

2015

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

13,5%

Production

env. 26.000 bouteilles

Date de mise en bouteille

24/4/2017

Cépage

100% Gamay

Bouchon

49mm liège espagnol

Apogée

2018-2030

VIGNES

Origines

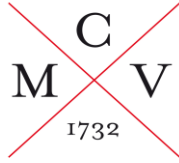
Sélection de 3 grands terroirs de Moulin-à-Vent:
1) "Les Thorins", terroir emblématique et central de l'appellation, exposé plein Sud
2) "Le Moulin-à-Vent", terroir emblématique et central de l'appellation exposé plein Est
3) "Aux Caves", terroir peu profond et riche en silice, avec des vieilles vignes de 80 ans

Densité de plantation

10.000 pieds/Ha

Âge des vignes

40 à 80 ans



CHÂTEAU DU MOULIN·À·VENT

VENDANGES	<i>Rendement</i>	27 Hl/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>	1 table de tri
	<i>Grappe entière</i>	25% de grappe entière
	<i>Pré-fermentation</i>	A froid
<i>Durée d'extraction</i>	3 semaines	

ELEVAGE	<i>% du vin élevé en fûts</i>	40% fûts
	<i>Détails des fûts</i>	0%
	<i>Durée de l'élevage</i>	18 mois
	<i>Origines des fûts</i>	Chêne français des forêts des Vosges et de l'Allier