



## CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

### Vin

### Château du Moulin-à-Vent

*Domaine*  
*Appellation*

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

*Millésime*

**2016**

Bonne année.

Les vins sont aériens et élégants, représentatifs de leurs terroirs.

### 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*

17.000 bouteilles et 1500 magnums cirés

*Date de mise en bouteille*

1/4/2018

*Cépage*

100% Gamay

*Bouchon*

49mm liège espagnol

*Apogée*

2018-2028

### VIGNES

*Origines*

Sélection de 5 grands terroirs de Moulin-à-Vent:

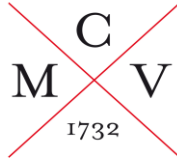
- 1) 'le Moulin-à-Vent': le terroir le plus emblématique, autour du moulin-à-vent historique
- 2)'la Rochelle': grand terroir de Moulin-à-Vent, situé dans le couloir des vents
- 3)'la Roche': terroir riche en oxydes de fer
- 4) 'les Thorins': terroir exposé plein sud
- 5) 'les Caves': très vieilles vignes de 70 ans ou +

*Densité de plantation*

10.000 pieds/Ha

*Âge des vignes*

40 à 80 ans



## CHÂTEAU DU MOULIN·À·VENT

<b>VENDANGES</b>	<i>Rendement</i>	32 Hl/Ha
	<i>Vendange</i>	Manuelle
	<i>Date de vendange</i>	Du 20/09 au 26/09/2016 ie 6 jours
	<i>Contenants</i>	Vendange en bac de 30L
	<i>Table de tri</i>	1 table de tri
	<i>Egrappage</i>	77%
	<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	

<b>ELEVAGE</b>	<i>% du vin élevé en fûts</i>	66% fûts
	<i>dont % de fûts neufs</i>	4%
	<i>Durée de l'élevage</i>	12 mois en fûts et 6 mois en cuve inox
	<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>	228L et 350L