



## CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

### **Vin**

*Domaine*  
*Appellation*

*Millésime*

### **Couvent des Thorins**

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

**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*

42.000 bouteilles

*Date de mise en bouteille*

24/7/2017

*Cépage*

100% Gamay

*Bouchon*

Diam's

*Apogée*

2017-2022

### **VIGNES**

*Origines*

Provenant des terroirs de 'La Delatte', 'Les Rouchaux', 'Les Maisonneuves'.

Ces terroirs moins exposés aux vents se situent en contrebas du moulin-à-vent historique, sur son versant est. La maturation y est rarement stoppée et le fruit mieux préservé.

*Densité de plantation*

10.000 pieds/Ha

*Âge des vignes*

40 ans



## CHÂTEAU DU MOULIN·À·VENT

### VENDANGES

<i>Rendement</i>	30 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>	20% grappe entière
<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>	10% fûts 90% cuve
<i>dont % de fûts neufs</i>	0%
<i>Durée de l'élevage</i>	10 mois
<i>Origines des fûts</i>	Cuve inox
<i>Chauffe des fûts</i>	NA
<i>Taille des fûts</i>	NA