



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