



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Vin

Sélection parcellaire 'La Rochelle'

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

3850 bouteilles, 600 magnums et 73 jéroboams

Date de mise en bouteille

1/12/2016

Cépage

100% Gamay

Bouchon

49mm liège espagnol

Apogée

2018-2030

VIGNES

Origines

Provenant exclusivement du climat 'La Rochelle': 4,218 ha

Vision d'ensemble: en contrebas du terroir voisin des 'Vérillats', sur les hauteurs de l'appellation à 280m d'altitude, 'La Rochelle' se situe sous la partie haute du versant sud du massif des Vérillats

Sols: sables granitiques plus profonds qu'aux Vérillats
Exposition: Sud, en plein dans le couloir des vents

Densité de plantation

10.000 pieds/Ha

Âge des vignes

80+ ans



CHÂTEAU DU MOULIN·À·VENT

VENDANGES	<i>Rendement</i>	20 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>	Une avant l'égrappage
	<i>Egrappage</i>	100%
	<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>	65% fûts
	<i>dont % de fûts neufs</i>	50%
	<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>	75% en 350L et 35% en 228L