



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Vin

Sélection parcellaire 'Croix des Vérillats'

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

6,500 bouteilles et 300 magnums cirés

Date de mise en bouteille

1/4/2018

Cépage

100% Gamay

Bouchon

49mm liège espagnol

Apogée

2018-2030

VIGNES

Origines

Provenant exclusivement du climat 'Les Vérillats': 4,418 ha

Vision d'ensemble: au sommet d'un des massifs de granit de Moulin-à-Vent, à 300m d'altitude, voisin du terroir de 'la Rochelle'

Sols: 60 cm de sables granitiques poreux en dessous desquels on trouve la roche mère

Exposition: plein Est, dans le couloir des vents

Densité de plantation

10.000 pieds/Ha

Âge des vignes

65 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>	Une avant l'égrappage
<i>Egrappage</i>	73%
<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>	100% 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