

CUVEE : Lucile Maud 2020

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C MOULIN A VENT
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Granite à micas noirs, altéré, sous éboulis à cailloux siliceux
- ✓ **Exposition**
Sud Est
- ✓ **Rendement**
38hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
70 ans
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Levures naturelles**
- ✓ **Vinification**
Cuvaion en cuve béton 21 jours
Avec pigeage sans levurage
- ✓ **Elevage**
18 mois fûts de Chêne
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Février 2022 *sans collage ni filtration*



La Dégustation

➤ **Robe**

Robe violacée profonde.

➤ **Nez**

D'abord réservé, évoquant une certaine discrétion, le nez s'ouvre sur des notes d'épices douces, de fruits noirs, et des sensations de giroflées pour finir sur une touche chocolatée tout en intégrant bien l'élevage.

➤ **Bouche**

Puissance et authenticité dominant cette dégustation. Belle amplitude en bouche avec de la fraîcheur, des tannins bien enrobés qui permettent le développement d'un vin large, plus sincère et authentique que flatteur dans sa jeunesse.

➤ **Remarques**

Un bel exemple du mariage réussi entre un terroir et un élevage. Sa puissance lui permettra de se garder pendant les 10 prochaines années. A carafier de préférence.