

CUVEE : Tradition 2012

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C MOULIN A VENT
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Rocher Saprolite avec des petits cailloux de' lard'
- ✓ **Exposition**
Sud Est - Est
- ✓ **Altitude**
250 à 295 m
- ✓ **Densité de Plantation**
11 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**
6ha
- ✓ **Rendement**
25hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
45 ans
- ✓ **Conduite viticole**
Traditionnelle et une partie en labour
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 21 jours
Pigeage et éraflage 100%
- ✓ **Elevage**
80% cuve ciment et 20% fûts
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Juin 2013



La Dégustation

➤ Robe

Robe rubis intense agrémentée de beaux reflets grenat brillant.

➤ Nez

Le nez est étonnant de fraîcheur et d'expression, autour des petits fruits des bois (myrtille, groseille, cassis) accompagnés d'une touche poivrée et réglisse. Le croquant du fruit est plaisant et invite à la dégustation. Légèrement aérés, les arômes évoluent vers des notes légèrement fumées.

➤ Bouche

La bouche développe de beaux tannins croquants qui participent à la gourmandise, complétée par les notes de petits fruits rouges et noirs. Sous un équilibre tonique, ce Moulin à Vent révèle toute sa personnalité et le mordant qui fait son caractère. Une touche de poivre en finale confirme la belle fraîcheur de l'ensemble.

➤ Remarques

Une belle cuvée pour ceux qui aiment le Gamay dans son expression fruitée et gourmande. A apprécier dès maintenant et dans les 3 années à venir.

➤ Température de service 14/15°C

A accompagner d'une pièce de viande rouge simplement poêlée et son jus, avec des légumes et champignons ou bien de filets de rouget juste saisis et lard fumé.