

Moulin à Vent 'les Caves' 2020

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C Moulin à Vent
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Granit décomposé
- ✓ **Exposition**
Est / Sud Est
- ✓ **Rendement**
40hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
65 ans
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaion en cuve béton 21 jours
avec pigeage sans levurage
- ✓ **Elevage**
En fûts de Chêne pendant 16 mois
puis assemblage 3 mois



La Dégustation

➤ Robe

Robe violacée, avec quelques reflets grenat.

➤ Nez

La discrétion des premiers instants laisse place à une grande profondeur, ouvrant sur des notes de noyau de cerise, de liqueur de fruits noirs, de clou de girofle.

➤ Bouche

Beaucoup d'élégance et de pureté qui se poursuivent en bouche, où l'on retrouve également toute la puissance de la matière qui s'exprime, autour de tanins extraits en douceur et assouplis par l'élevage.

Les notes de fruits noirs concentrés complètent cette palette aromatique complexe.

Un vin de haute personnalité qui exprime le terroir à merveille

➤ Remarques

A carafier de préférence, peut se garder en cave entre 5 et 7 ans

➤

