

CUVÉE TRADITION

MOULIN À VENT 2013



DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge rubis profond. Son nez est élégant, il met en valeur un mélange de fruits rouges et fruits noirs : cerise, cassis, mûre. Sa bouche est à la fois souple avec des tanins très soyeux et l'on retrouve des notes de fruits noirs et de kirsh. Ce Moulin à Vent est prêt à boire mais peut vieillir 10 à 20 ans.

Le carafage est conseillé.

VIGNES

APPELLATION – Cru Moulin à Vent

SITUATION – Colline de Moulin à Vent

SOL – Le terroir de Moulin-à-Vent repose sur des sols granitiques.

ENCÉPAGEMENT – Gamay noir à jus blanc

SURFACE – 4 hectares

PRODUCTION – 1700 bouteilles / 50 magnums

DENSITÉ DE PLANTATION – 10 000 pieds / hectare

AGE MOYEN – 50 ans

RENDEMENT – 45 hL / hectare

TAILLE – Traditionnelle courte, en gobelet

MODE DE CULTURE – Viticulture raisonnée

VENDANGES – 100 % manuelles

LE DOMAINE

Notre domaine familial rassemble les plus beaux terroirs sur les coteaux granitiques de l'Appellation d'Origine Contrôlée, Moulin à Vent. Dans le respect des sols et des traditions, nous veillons à conserver l'authenticité de nos vignes et du cépage Gamay par la récolte des fruits à la main et la sélection des raisins les plus généreux.

RÉCOMPENSES



MÉDAILLE D'OR
International de Lyon 2015



MÉDAILLE D'ARGENT
International du Gamay 2015



MÉDAILLE DE BRONZE
Decanter – Londres 2015

VINIFICATION

CUVES – Cuves inox de 60 hL afin d'affiner la sélection parcellaire

MACÉRATION – Vinification traditionnelle, égrappage partiel et fermentation alcoolique avec macération d'environ 15 jours

ELEVAGE – En foudre 10 mois

EMBOUTEILLAGE – Au domaine, à l'automne

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcellaire et d'un élevage en fûts de chêne donnent naissance à des vins structurés qui se révèlent être aussi de formidables vins de garde. Faites l'expérience du Nid et envollez-vous pour un vin élégant, digne de ce cru d'exception, souvent considéré comme le plus proche de ses cousins Bourguignons.



MAISON LE NID - LE MOULIN À VENT - 71570 ROMANECHÉ THORINS

TEL - 06 82 88 61 01

www.lenid.fr – contact@lenid.fr