

# CUVÉE TRADITION

MOULIN À VENT 2012



## 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

## 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 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.*

*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](http://www.lenid.fr) – [contact@lenid.fr](mailto:contact@lenid.fr)