

# CUVÉE TRADITION

MOULIN À VENT 2015



DEGUSTATION

La robe de ce 2015 est d'un beau rouge rubis. Le nez élégant présente un mélange de fruits rouge et noirs: cerise, cassis, mûre. Le corps est souple avec des tannins soyeux. Ce Moulin à Vent est prêt à boire mais a aussi un grand potentiel de garde: 10-20 ans. Nous recommandons de carafer avant dégustation.

VIGNES

APPELLATION — Cru Moulin à Vent  
SITUATION — Colline de Moulin à Vent à Romaneche-thorins  
SOL — Le terroir de Moulin-à-Vent est composé d'un sol granitique  
CEPAGE — Gamay noir à jus blanc  
SURFACE — 4 hectares  
PRODUCTION — 4000 bouteilles/ 100 mag.  
PLANTATION — 10 000 pieds/ hectare  
AGE MOYEN — 50 ans  
RENDEMENT — 30 hL / hectare  
TAILLE — Traditionnelle, en goblet  
CULTURE — Culture raisonnée  
VENDANGES — 100 % manuelles

DOMAINE

Notre domaine rassemble les plus beaux terroirs sur les côteaux 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.

## RECOMPENSES



MEDAILLE D'OR  
Concours International du Gamay 2016



MEDAILLE D'OR  
Concours des Grands Vins de Macon 2016



MEDAILLE D'ARGENT  
Concours International de Lyon 2016



MEDAILLE D'OR  
Concours International de Lyon 2017

VINIFICATION

CUVERIE — Cuve inox de 60hl pour affiner la sélection parcellaire  
MACERATION — Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique  
ELEVAGE — En vieux foudres de chênes pendant 10 mois  
EMBOUTEILLAGE — Au domaine, à la fin du printemps

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcellaire et d'un élevage en fûts de chêne donne 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.



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

TEL - +33 6 82 88 61 01

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