

CUVÉE TRADITION

MOULIN À VENT 2017

DEGUSTATION

La robe de ce 2017 est d'un beau rouge rubis profond. Le nez de raisins frais laisse apparaître des notes de griottes et de réglisse. La bouche est généreuse, fruits noirs et épices (cassis, mûre, poivre) dominant sur des tannins encore présents qui ne demandent qu'à s'assouplir, belle longueur et du fruit jusqu'en finale. Ce Moulin à Vent peut se boire maintenant ou attendre quelques années ! Servir à 14-16°C.



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 — 12000 bouteilles/ 100 mag.
PLANTATION — 10 000 pieds/ hectare
AGE MOYEN — 50 ans
RENDEMENT — 45 hL / hectare
TAILLE — Traditionnelle, en goblet
CULTURE — Viticulture raisonnée
VENDANGES — 100 % manuelles

VINIFICATION

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

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.

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcelle 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 ROMANCHE THORINS, FRANCE

TEL - +33 6 82 88 6101

www.lenid.fr — contact@lenid.fr