

CUVÉE TRADITION

MOULIN À VENT 2019

DEGUSTATION

La robe de ce 2019 est d'un beau rouge rubis intense et profond. Le nez laisse apparaître des notes de fruits noirs (cassis, mures...) et de poivre. La bouche est dense et charnue avec des notes de framboises et groseilles sur une finale acidulée. Il présente une belle longueur et du fruit jusqu'en finale. Ce Moulin à Vent est prêt à boire mais a aussi un grand potentiel de garde: 10-20 ans. Nous recommandons de carafier 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 — 5000 bouteilles/ 100 mag.
PLANTATION — 10 000 pieds/ hectare
AGE MOYEN — 50 ans
RENDEMENT — 35 hL / hectare
TAILLE — Traditionnelle, en goblet
CULTURE — Culture 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
EMBOUTEILLAGE — Au domaine, à la fin de l'été

DOMAINE

Notre domaine rassemble les plus beaux terroirs sur les côtes 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 ROMANECHÉ THORINS, FRANCE

TEL - +33 6 82 88 6101

www.lenid.fr — contact@lenid.fr