

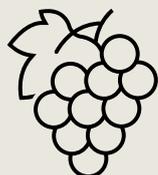
# TRADITION

# 2022

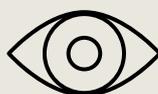


Le mois de mai restera gravé dans les mémoires : chaleur persistante et sécheresse élevée. Une météo plus versatile en début d'été. Celle de juillet a été très homogène, chaude, sèche et ensoleillée. Et enfin, le deuxième mois d'Août le plus chaud après celui de 2003. Vendanges précoces à la fin août.

Grand millésime de garde et de gourmandise !



Récolte des fruits (Gamay) à la main, en petites caisses. Assemblage de plusieurs parcelles de l'appellation Moulin à Vent AOC, d'altitudes, de sols et d'expositions variés. Vinification en grappes entières selon la méthode traditionnelle. Elevage mixte en cuves béton et foudres pendant dix mois.



La robe de ce 2022 est d'un beau rouge rubis profond due à la concentration des fruits mûres.



Le nez élégant présente un mélange de fruits rouge et noirs : cerise, cassis, mûre.



La bouche est charnue, pleine de fruits, équilibrée et harmonieuse. Le corps est dense avec des tannins soyeux. Ce Moulin à Vent est prêt à boire mais a aussi un potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Nous recommandons de carafier avant dégustation

