



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

Château du Moulin-à-Vent
AOC Moulin-à-Vent, 100% Gamay

Sélection parcellaire 'Champ de Cour'

2022

À la vigne

<i>Un mot sur le millésime</i>	Très bonne année, solaire. Vendanges précoces et longues en raison de l'hétérogénéité de maturité des terroirs.
<i>Un mot sur les terroirs</i>	Provenant exclusivement du terroir 'Champ de Cour': 3,285 ha Vision d'ensemble: situé au pied du massif granitique sur lequel on trouve le moulin, à 220m d'altitude, terroir en très légère pente Sols: sols granitiques, profonds, de couleur plus claire liée à la présence d'argiles alluvionnaires Exposition: plein Est, ce terroir est à l'abri des vents
<i>Densité de plantation</i>	De 10 000 à 12 500 pieds/Ha
<i>Âge des vignes</i>	50 ans

Les vendanges

<i>Rendement</i>	35 Hl/ha
<i>Vendange</i>	Manuelle, en bac de 30 litres; 80 vendangeurs présents
<i>Date de vendange</i>	Du 18/08 au 06/09 soit 20 jours; vendanges les plus précoces jamais réalisées au domaine; nous avons été les premiers à vendanger sur
<i>Table de tri</i>	2 tables de tri
<i>Grappe entière</i>	40% grappes entières
<i>Vinification</i>	Vinification traditionnelle sans sulfites : un remontage par jour et un pigeage en cours de fermentation pour pouvoir libérer du jus (obtenir des remontages homogènes) Températures de fermentation basses (max 25°C) et taux de grappe entière moyen de 60%. Durée totale entre 15 et 18 jours
<i>Contenant de l'élevage</i>	25% fûts 75% cuve
<i>Durée de l'élevage</i>	18 mois

À la mise

<i>Date de mise en bouteille</i>	27/06/2024
<i>Degré d'alcool</i>	13%
<i>Bouchon</i>	49X24mm liège naturel, densité "qualité super" > 150
<i>Filtration</i>	Très légère sur kieselguhr
<i>Taux d'acidité</i>	3,34g/L H2SO4
<i>pH</i>	3,70
<i>Taux SO2 Total</i>	75mg/L
<i>Taux SO2 libre</i>	24mg/L
<i>Notes de dégustation</i>	Le vin allie puissance et élégance. Doté d'un bouquet intense aux nuances de truffe noire, de fruits kirschés et de cerise, il est complexe et profond. En bouche, s'exprime la fraîcheur du lieu-dit.