



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

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

Château du Moulin-à-Vent

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>	Cuvée réalisée à partir de 3 lieux-dits de part et d'autre de la crête sablonneuse et silicieuse de Moulin-à-Vent, tous reconnus de "Première Classe" en 1869 par Antoine Budker : "Moulin-à-Vent", "Les Thorins", "La Roche".
<i>Densité de plantation</i>	De 10 000 à 12 500 pieds/Ha
<i>Âge des vignes</i>	60 ans

Les vendanges

<i>Rendement</i>	36 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>	75% cuve 25%fûts
<i>Durée de l'élevage</i>	18 mois

À la mise

<i>Date de mise en bouteille</i>	20/07/2023
<i>Degré d'alcool</i>	13,0%
<i>Bouchon</i>	49X24mm liège naturel, densité "première" > 150
<i>Filtration</i>	Très légère sur kieselguhr