



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

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

Couvent des Thorins

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>	La typicité de ce vin est qu'il provient des sols qui contiennent le plus d'argiles dans les terroirs granitiques
<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>	20 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
<i>Table de tri</i>	3 tables de tri
<i>Grappe entière</i>	65% de grappe entière
<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>	100% Cuve inox
<i>Durée de l'élevage</i>	23 months

À la mise

<i>Production</i>	19100 bouteilles
<i>Date de mise en bouteille</i>	20/7/2023
<i>Degré d'alcool</i>	13,00%
<i>Bouchon</i>	Diam
<i>Filtration</i>	Très légère sur kieselguhr
<i>Taux d'acidité</i>	3,54 g/L H ₂ SO ₄
<i>pH</i>	3,49g/L H ₂ SO ₄
<i>Taux SO₂ total</i>	53mg/L
<i>Taux SO₂ libre</i>	13mg/L
<i>Notes de dégustation</i>	Le nez exprime la fraise, des notes épicées et poivrées. En bouche, les tanins structurent le vin, offrant des notes agréables de cerise rouge. Le vin conserve une fraîcheur mentholée sur la longueur.