



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

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

Sélection parcellaire 'Les Vérillats'

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 climat 'Les Vérillats': 4,418 ha Vision d'ensemble: au sommet d'un des massifs de granit de Moulin-à-Vent, à 300m d'altitude, voisin du terroir de 'la Rochelle' Sols: 60 cm de sables granitiques poreux en dessous desquels on trouve la roche mère Exposition: plein Est, dans le couloir des vents
<i>Densité de plantation</i>	De 10 000 à 12 500 pieds/Ha
<i>Âge des vignes</i>	70 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
<i>Table de tri</i>	2 tables de tri
<i>Grappe entière</i>	80% 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>	25% fûts 75% cuve
<i>Durée de l'élevage</i>	18 mois

À la mise

<i>Production</i>	9856 bouteilles et 75 magnums
<i>Date de mise en bouteille</i>	27/6/2024
<i>Degré d'alcool</i>	14,11%
<i>Bouchon</i>	49X24mm liège naturel, densité "qualité super" > 150
<i>Filtration</i>	Très légère sur kieselguhr
<i>Taux d'acidité</i>	3,39g/L H2SO4
<i>pH</i>	3,68
<i>Taux SO2 total</i>	82mg/L
<i>Taux SO2 libre</i>	19mg/L
<i>Notes de dégustation</i>	Bouquet puissant aux arômes de fruits noirs, bouche charnue avec des tannins fins, finale précise aux nuances de poivre noir