

B

DOMAINE DE BRIANTE

— vins & terroirs —



MOULIN - A - VENT 2018

Appellation Moulin à Vent Contrôlée

Cépage : 100% Gamay

Alcool : 13.5 % vol

Age des vignes : 45 ans

Exposition : Sud / Sud-Est

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Sol : sable riche en manganèse

Sous-sol : Argilo-calcaire

Vendanges : Manuelles

Rendements : 50 hl/ha

Viticulture et Vinification : Le millésime 2018 fût atypique et généreux, un printemps précoce et doux, et un été chaud et sec. Heureusement la pluie d'Aout nous a offert une maturité et un bon équilibre le 3 Septembre, premier jour des vendanges. Nous avons eu un très beau temps pendant toute la période de récolte ce qui nous a permis de terminer le 11 Septembre. Les raisins sont égrappés puis mis en cuves de fermentation ouvertes permettant ainsi de les travailler pendant toute la cuvaison. Vinifiées en cuves béton, nous travaillons l'extraction des arômes et de la couleur par des remontages réguliers, des délestage et quelques pigeages pendant près de 20 jours. La cuve est ensuite écoulee et les raisins pressés avant d'être élevés dans des fûts de chêne pendant 18 mois.

Avis du Vinificateur : Vous retrouvez dans cette cuvée les qualités peu connues du gamay telle la complexité, la souplesse aromatiques (fleurs, violette) dans les premières années, empruntant ensuite des notes plus charnues. Charpenté et complexe, le Moulin-à-vent est le vin de garde par excellence. **Potential de vieillissement de 10 ans.**

Disponible en bouteille (75cl), magnums (1,5l)

CONTACTS www.domainedebriante.fr / lfaupin@gmail.com / 06 83 31 28 50