

DOMAINE de COLONAT

MOULIN A VENT Vieilles Vignes 2019

91/100 WINE ENTHUSIAST
Médaille d'Or au Concours International du Gamay
Sélection GUIDE HACHETTE 2021



Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Origine: Cette cuvée est un assemblage de différentes parcelles de vignes, issues de différents terroirs de MOULIN A VENT: (Les Grenèriers, Bois Pontdevaux, les Maisons Neuves, Les Fargets) La moyenne d'âge des vignes est de 55 ans. Le sol est composé d'alluvions granitiques, riche en argile.

Densité de plantation: 10,000 stocks / hectare

Rendement : 56 Hl/Ha

Vinification: Les raisins sont vendangés et triés à la mains. Nous avons éraflé 80% des raisins. La macération a duré 14 jours, entre 25°C et 30°C, avec des remontages légers pour n'extraire que les tanins les plus fins.

Elevage: 8 mois d'élevage. Assemblage 30% élevé en fûts de chêne. et 70% de vin élevé en Cuve Béton.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

Accord mets et vins: Grillades, Pièce de Boeuf, Viandes en sauce, Fromage crémeux type Saint Marcellin.

DOMAINE DE COLONAT

Thomas COLLONGE

4505 Voie Romaine 69910 VILLIE-MORGON

TEL : +33 4 74 69 91 43

www.domaine-de-colonat.fr

contact@domaine-de-colonat.fr