



X



MOULIN A VENT Bon Vent 2023



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) L'âge des vignes est de 65 ans à 92 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: 6 mois d'élevage 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