

DOMAINE de COLONAT

MOULIN A VENT Les Thorins 2022

VINOGRAPHY Score Between 9 and 9.5 pts

« Medium to dark garnet in the glass, this wine smells of dried flowers and blood orange with hints of dried herb. In the mouth, blood orange and orange peel flavors mix with flowers and dried herbs. Fine-grained tannins, and a nice stony underbelly. Great freshness. Granite sand, deep soils but very sandy. 30% aged in third-use oak, the balance in concrete. 13.5% alcohol. 5000 bottles made. » Vinography founder Alder Yarrow



Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Origine: Cette cuvée est issue du terroir historiquement reconnu de MOULIN A VENT Les Thorins . L'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