



## Domaine de Champ de Cour MOULIN-À-VENT

**Surface** : 7 hectares

**Age des vignes** : 30 ans

**Localité** : MOULIN-À-VENT

**Appellation** : MOULIN-À-VENT

**Nature du sol** : sol peu profond, perméable, maigre, composé de granit friable de couleur rose. Le sous-sol est riche en manganèse.

**Cépage** : gamay noir à jus blanc

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : traditionnelle avec contrôle des températures

**Elevage** : Cuve ciment et fûts de chêne.



### Histoire

Le Domaine de Champ de Cour est propriété de la famille Mommessin depuis 1962, année de sa première récolte. Il est situé sur le lieu dit "Champ de Cour". Les vignes entourent l'antique moulin à vent qui donne son nom à l'appellation.



### Terroir

Le Moulin à Vent est le seigneur des crus du Beaujolais. Il s'étend sur 650 hectares englobant les communes de Chénas et de Romanèche Thorins. L'altitude est de 250 à 300 mètre



### Vin

- Robe : rouge grenat foncé avec des reflets violets.

- Nez : puissant de senteurs de type floral et fruits rouges avec des arômes de cassis, mûre, réglisse, violette et cannelle.

- Bouche : Vin gourmand d'une bonne structure en bouche, gourmand et onctueux.



### Accord mets et vin

Ce vin accompagnera les viandes rouges et les fromages corsés. Il lui faut 2 à 5 ans pour atteindre sa pleine maturité. D'ici là, son intensité aromatique vous procurera un plaisir certain.

Il s'appréciera pleinement entre 14 et 16° C.

### Les +

Les vinifications sont ici vendangées entières avec des durées de cuvaison en moyenne de 15 jours.

En 2004, toutes les cuves ont été triées avec la table du Clos de Tart car l'état sanitaire était relativement médiocre du à un mois d'août humide qui a permis le développement du Botrytis malgré une maîtrise soignée du rendement dès le printemps.