



## MOULIN-A-VENT 2007

### «Les Caves»

#### Grande Exception Monternot



Age des vignes: 40 ans

Surface : 1,38 hectare

Localité : Romanèche-Thorin et Chénas

Rendement : 50 hl/hectare

Appellation : Moulin-à-Vent

Nature du sol : sols granitiques et manganèse arénacés au fond

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles le 3 septembre 2007

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha, vignes palissées

Vinification : 4 jours de macération pré-fermentaire à froid et cuvaison longue de 16 jours.

Élevage : 35% en cuves inox et 65% en fûts de chêne  
9 120 bouteilles



#### Histoire

L'appellation tire son nom de la présence d'un vieux moulin à vent situé au centre du vignoble qui servit à moudre du grain jusqu'au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle.



#### Terroir

L'aire d'appellation s'étend sur deux communes : Romanèche-Thorins en Saône et Loire et Chénas dans le Rhône, entre les crus Fleurie, Chénas et Juliéas. Le sol du Moulin à Vent est le terrain à vigne par excellence : peu profond et constitué d'arènes granitiques roses et friables qu'on appelle « gores ». Infiltré ici et là de filons de manganèse, c'est un terrain perméable, maigre et acide.



#### Vin

**Robe** : grenat avec des reflets violines.

**Nez** : charmeur avec des senteurs de fraises des bois et autres fruits rouges.

**Bouche** : Élégante avec une belle attaque veloutée, s'orientant sur des notes de confiserie. Les tanins fins et délicats permettent d'obtenir un vin très rond tandis que la finale est souple et persistante. Dans l'ensemble, ce vin montre une grande complexité.



#### Accord mets et vin

A servir frais, entre 13 et 15°C, avec une dinde au marron.

Le Moulin-A-Vent peut s'apprécier dès maintenant mais peut se conserver entre 5 et 8 ans.