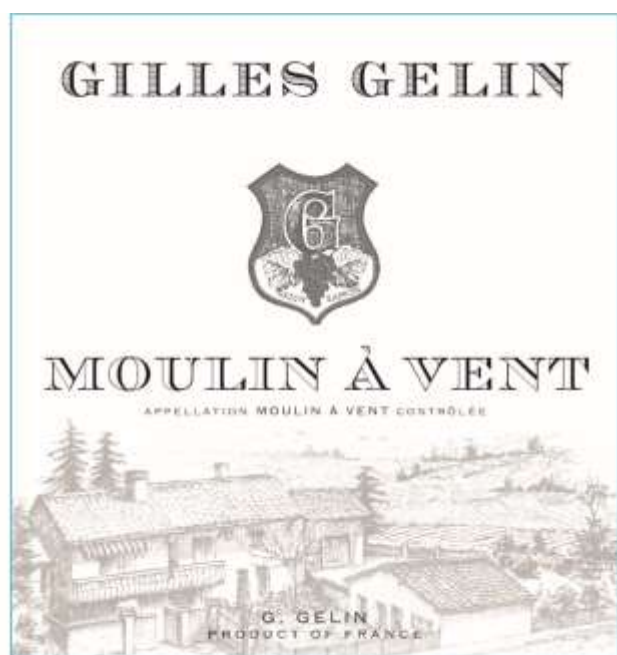


GILLES GELIN

MOULIN A VENT 2016



COULEUR : Rouge
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRE : 13 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Granite rose.
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 70 ans
RENDEMENT : 30 hectolitres / ha
DENSITE : 10 000 pieds par hectare
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite
« Beaujolaise avec régulation de température, premier soutirage
avant fermentation malo-lactique
CUVAISON : 14 à 20 jours
ELEVAGE : en cuve pendant 7 mois, puis en bouteilles

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits noirs ou se mêlent des épices avec une belle longueur et des tanins fins et persistants

PRODUCTION : 1 800 bouteilles

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °

ACCORD METS & VINS : viande rouge, gibiers, fromages, ...

CONSOMMATION : 4 à 6 ans