

MOULIN-À-VENT

LA BRUYÈRE TERROIR D'EXCEPTION

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

55 ans

Exposition Sud-Est

Parcelle unique La Bruyère classée en cru Moulin à Vent AOP, près du village de Thorins

TERROIR

Granite rose riche en manganèse

RENDEMENT

35hl par hectare

VINIFICATION

Sélection manuelle

Macération carbonique à froid (raisins froids et entiers dans cuve béton saturée de dioxyde

de carbone) durant une moyenne de 21 jours dont 14 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Fermentation malolactique

Elevage 50% en vieux fûts durant 10 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

Limitée de 6 000 bouteilles

