

MOULIN-À-VENT CUVÉE ÉPHÉMÈRE

LES PETITS BOIS

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

30 ans

Exposition Sud-Est

Petite parcelle classée en cru Moulin à Vent AOP, à côté du lieu-dit « La Bruyère », vinifiée séparément pour les millésimes généreux

TERROIR

Alluvions de granite

RENDEMENT

35 hl 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 15 jours dont 10 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 3 000 bouteilles

