MOULIN-À-VENT

Vieilles Vignes



Production

Lieu-dit : Les Michelons
Cépage : Gamay noir à jus blanc
Âge moyen des vignes : 70 ans
Superficie : 0.60 ha
Sols : Sablo-granitique
Rendement : 55 hl/ha

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri et égrappage

Vinification

- Macération semi-carbonique de 12 à 18 jours
- Refroidissement après pressurage et fin de fermentation alcoolique à 16°C
- Fermentation malolactique effectuées à 100 % à la suite de la fermentation alcoolique

Élevage

- Elevage en cuve inox
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine avant la récolte suivante

Dégustation

Robe : Rouge profond aux reflets grenat
Nez : Arômes de fruits noirs mûrs, de violette et d'épices
Bouche : Vin de caractère ; tanins soyeux, typique du cru Moulin-à-Vent
Belle structure grâce à des vignes de plus de 70 ans

Service

Accords mets et vins : Viandes rouges, gibiers, volailles et fromages
Température de service : 15°-17°
Garde : 5 à 10 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.