

CUVEE : La Rochelle 2011

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C MOULIN A VENT
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Roche mère de granit et quartzites très durs
- ✓ **Exposition**
Sud Est
- ✓ **Altitude**
295 m
- ✓ **Densité de Plantation**
11 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**
0.70ha
- ✓ **Rendement**
45hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
70 ans
- ✓ **Conduite viticole**
Traditionnelle
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Levures naturelles**
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 21 jours avec pigeage sans levurage
- ✓ **Elevage**
16 mois en futs puis assemblage
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Juin 2013



La Dégustation

➤ Robe

Robe rubis foncée très dense, ornaît de légers reflets grenat.

➤ Nez

Le nez présente une belle maturité, évoquant déjà les prémices du sous-bois, et une certaine minéralité. Le fruit s'exprime surtout sur des notes mûres de pâte de fruits rouges (prune, cerise), accompagnés d'une touche d'épices douces.

➤ Bouche

La bouche est charnue et onctueuse, la puissance se fond derrière l'expression de la grande élégance du terroir. Quelques notes plus épicées en finale apportent un léger croquant.

➤ Remarques

Une belle réussite pour un terroir de haute expression, qui exprime maintenant après quelques années de vieillissement toute sa subtilité. A apprécier dès maintenant, où à oublier les 10 prochaines années pour les amateurs du genre.

👉 *Parker/wine advocate 86/100*