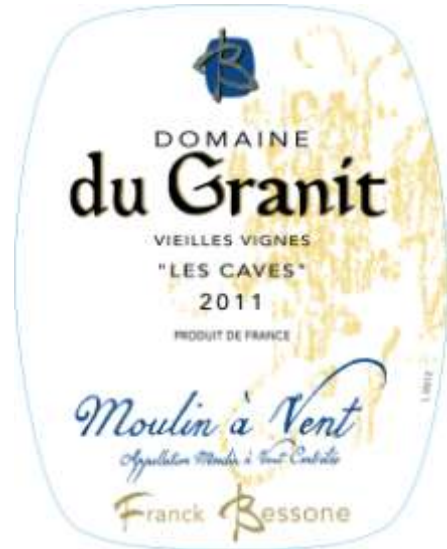


## Moulin à Vent 'les Caves' 2013

### Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**  
A.O.C Moulin à Vent
- ✓ **Cépage**  
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**  
Granit décomposé
- ✓ **Exposition**  
Est / Sud Est
- ✓ **Densité de Plantation**  
11 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**  
1 ha
- ✓ **Rendement**  
40hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**  
62 ans
- ✓ **Conduite viticole**  
Traditionnelle
- ✓ **Vendange**  
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**  
Cuvaion en cuve béton 21 jours  
avec pigeage sans levurage
- ✓ **Elevage**  
En fûts de Chêne pendant 9 mois  
puis assemblage 3 mois
- ✓ **Mise en Bouteilles**  
Novembre 2014



### La Dégustation

#### ➤ Robe

Robe rubis profonde et intense, avec quelques reflets grenat.

#### ➤ Nez

La discrétion des premiers instants laisse place à une grande profondeur, ouvrant sur des notes de griottes, de noyau de cerise, de liqueur de fruits noirs, de fleurs séchées.

#### ➤ Bouche

Beaucoup d'élégance et de pureté qui se poursuivent en bouche, où l'on retrouve également toute la puissance de la matière qui s'exprime, autour de tanins extraits en douceur et assouplis par l'élevage.

Les notes de griottes et de chocolat complètent cette palette aromatique complexe.

Un vin de haute personnalité qui exprime le terroir à merveille

#### ➤ Remarques

A carafier de préférence, peut se garder en cave entre 3 et 5 ans