

CUVEE : Lucile Maud 2010

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C MOULIN A VENT
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Granite à micas noirs, altéré, sous éboulis à cailloux siliceux
- ✓ **Exposition**
Sud Est
- ✓ **Altitude**
285 m
- ✓ **Densité de Plantation**
11 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**
1ha
- ✓ **Rendement**
45hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
60 ans
- ✓ **Conduite viticole**
Traditionnelle une partie en labour
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 21 jours
Avec pigeage sans levurage
- ✓ **Elevage**
18 mois fûts de Chêne
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Mars 2012 sans collage ni filtration



La Dégustation

➤ **Robe**

Robe rubis intense présentant de beaux reflets cerise éclatant.

➤ **Nez**

D'abord sur des notes grillées, évoquant une certaine discrétion, le nez développe des notes subtiles et délicates de cerises à l'eau-de-vie, de prune ; accompagnées d'arômes plus chaleureux comme le moka et le cacao.

➤ **Bouche**

Puissance et intensité sont les maîtres mots de cette dégustation : la puissance des tannins d'abord, que l'élevage a rendu fondants et harmonieux, intensité des arômes qui mettent en valeur le terroir, sans oublier l'élevage qui ajoute de la complexité à l'ensemble. Un vin très terrien qui mériterait presque un pèlerinage dans les vignes où il a pris naissance....

➤ **Remarques**

Un bel exemple du mariage réussi entre un terroir et un élevage qui a su révéler toutes ses subtilités. Sa puissance lui permettra de se garder pendant les 10 prochaines années. A carafier de préférence.

☞ *Dégustation réalisée, en collaboration avec Hélène GRANGER en Mai 2013, à l'ouverture puis bouteille reprise 24h après.*