

## MOULIN-À-VENT CUVÉE LE PETIT BRENNAY



PREMIER MILLÉSIME BIO : 2022

### VINIFICATION

**Vendange** : Manuelle avec recherche de maturité phénolique optimale. Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante

**Cuvaison** : 10 jours, température contrôlée en permanence

**Élevage** : Élevage en fût de chêne de 3 à 5 vins pendant 12 mois

**Potentiel de garde** : Jusqu'à 10 ans

### VIGNES

**Densité** : 6250 pieds/ha

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite** : Taille en cordon double

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

### TERROIR

**Altitude** : environ 200 m

**Exposition** : Est

**Sol** : Sols décarbonatés sur rocher calcaire profond

### VIN

**Couleur** : Robe grenat aux reflets pourpres, d'une couleur intense

**Nez** : Très agréable, fin et élégant, le nez développe des arômes de fruits confiturés, d'épices et de réglisse, parfois même de violette.

**Bouche** : L'attaque est charnu. Chaleureux en bouche, structuré et tannique, on découvre alors dans ce vin des notes boisées et vanillées, caractéristiques de son élevage en fût. La complexité de ses saveurs apporte une belle longueur en bouche et une persistance en finale.

### ACCORDS METS + VINS

Viandes rouges (côte de bœuf, rumsteck) rôties ou en sauces, fromages fermiers (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, fromage de chèvre), cuisines légèrement épicées (asiatique).

