
Moulin-à-Vent

Cuvée Le petit Brennay

Les Accords Mets et Vins

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

Vinification

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

Cuvaison : Environ 15 jours, température contrôlée en permanence

Elevage : 1 an dans des pièces de 3 à 5 vins

Potentiel de garde : Jusqu'à 9 ans et plus

Vigne

Caractéristique : Parcelle unique de moins d'un hectare

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en cordon
Désherbage mécanique
Travail du sol, pas de désherbage chimique

Terroir

Altitude : Environ 200m, donnant une maturité optimale

Exposition : Est

Terroir : Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

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 charnue, 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 des saveurs apporte une belle longueur en bouche et une persistance en finale
Très bon potentiel de garde (9 ans et plus)

