

Fiche Technique **Moulin à Vent**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Surface : 0,74 hectare.

Situation : à Romanèche-Thorins :

- 18,00 ares les Perrelles
- 25.00 ares le Champ de cour
- 15,00 ares le petit Morier
- 16.00 ares les Petits bois

Sol : Granite très altéré profond pour le Champ de cour, sol très profond de colluvions récentes pour le Petit Morier et sol peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes pour les Perrelles et les Petits bois ; Infiltré ici et là de filons de manganèse.

Vendanges : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

Vinification : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Elevage : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 8 à 12 mois.

Caractéristiques : Belle robe d'un rubis éclatant. A l'olfaction, vin fin, fruité dans sa jeunesse qui se nuance avec le temps des saveurs des vins de Beaune (violette très pure, rose). Vin de longue garde.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com