



Closerie de Thorins

Classification :



Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : Gamay

Moulin-à-Vent Vieilles Vignes (Rouge)

Le Beaujolais - Gamay

Origine

Les vignes sont issues du climat "La Tour du Bief". Ce climat occupe la totalité d'un plateau à mi-hauteur de l'appellation Moulin-à-Vent. Ce climat est sans doute le 1er terroir de l'appellation ayant fait l'objet d'une exploitation viti-vinicole (12e- 13e siècle).

Sols granitiques spécifiques (gorrhe) et sous-sols riches en manganèse et en oxydes métalliques. Les vents puissants qui soufflent sur l'appellation ont un impact déterminant sur l'état sanitaire du vignoble, la maturation et la concentration des raisins.

Vinification

Vendanges manuelles et totalement égrappées. Pré-fermentation à froid. Durée d'extraction: 3 semaines.

Remontage pendant les préfermentaires à froid et en fin de fermentation pour apporter de la finesse et de la rondeur. Pigeage au début de la fermentation.

Les vins restent en fûts 14 mois avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

La robe d'un rubis foncé est limpide et brillante. Le nez développe des arômes d'iris, de fruits mûrs mêlés à des notes épicées. Ce vin est puissant, charnu et énergique, grâce à une belle acidité. Il s'appréciera sur des fromages savoureux, des viandes rouges ou blanches et même des gibiers.

Mets d'accompagnements

Le Moulin à Vent accompagnera les charcuteries, les petits gibiers et toutes viandes blanches en sauce à la crème.



Température de service :

15°C

Durée de conservation :

5 ans