

MOULIN A VENT

« Manganite »

Vin ample et généreux



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Cette cuvée doit son nom aux mines de Manganèse qui furent exploitées jadis sur Romanèche-Thorins.

Toujours présent en filon dans les sols, son influence sur la typicité des vins est certaine et est peut-être à l'origine de leur tendance à « pinoter » avec les années.

La robe est d'un rubis foncé, ce vin libère des arômes de violette, cerise noire, épices. Les tanins en bouche sont soyeux et équilibrés pour une longueur remarquable.



★ Les Mets

Terrine de gibier, jambon fumé, bœuf bourguignon, bavette grillée, pavé de Charollais, cote de bœuf aux échalotes, tournedos, couscous à la viande, civet de lièvre, dinde aux truffes, faisan aux raisins, plateau de fromage.

🗨 Le Service

Température de dégustation	16 °C
Optimum de dégustation	entre 1 et 8 ans
Conseil du vigneron	- entre 1 et 4 ans pour son côté ample et fruité. - entre 4 et 8 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

Les 4 mines de manganèse ont rythmé la vie de Romanèche Thorins de 1823 à 1919. L'emblème du cru, le Moulin à vent a cessé de moudre du grain en 1850 et a dû attendre 1999 pour retrouver ses ailes ! Dès 1924, cette appellation a été définie pour lutter contre les contrefaçons d'un vin déjà très célèbre. Le décret de l'appellation date du 11 septembre 1936.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir.

Première récolte du Domaine en Moulin à vent : 2011.

Le sol de cette parcelle des « Pondevaux » est constitué d'arène granitique rose traversé par de nombreux filons de manganèse.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen du vignoble : 65 ans.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 60 %, égrappage pour 40 %.

La macération est de 10 à 15 jours.

Remontage et pigeage en fin de macération.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 6 mois en cuves inox et en fût de chêne.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66
www.gry-sablon.com