

MOULIN A VENT

« Vieilles Vignes »

Vin ample et généreux



Domaine de Gry-Sablon

Secrets de la Cuvée

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

Cette cuvée présente une robe grenat foncé, au nez des arômes complexes de fruits noirs et d'épices se mêlent à des notes florales de roses. En bouche, d'élégantes notes vanillées et épicées se marient avec des tanins soyeux et racés.

Les Mets

Terrine de gibier, jambon fumé, bœuf bourguignon, bavette grillée, pavé de Charolais, côte 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 !

Dés 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

Surface totale du domaine en Moulin à Vent : 1.30 ha

Quatre parcelles de vieilles vignes constituent cette cuvée.

Le sol 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 de la parcelle : 62 ans en 2013.

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 8 mois en cuves inox et en fût de chêne pour 40% de la cuvée.

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