

MOULIN À VENT

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Le vieux Bourg à Chénas .
Nature des sols : Manganèse.

100% gamay

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : Enherbement total et maîtrisé selon les saisons.

Labour : Pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux sécheresses et aux surplus d'eau.

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 50 ans.
Densité de plantation : 9000 pieds hectares.
Taille gobelet.
Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel.
Grappes ramassées à la main.
Rendement de 20 hectolitres à l'hectare.
Certifié en bio depuis 1999.
Contrôlé par Qualité France.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification : macération de 15 jours en cuve béton sans ajout de levure. Pressurage lent et délicat avec un pressoir pneumatique.
Elevage : En cuve inox. Et en fût de chêne
Filtration : non filtré
Degré : 11°
Acidité volatile : 0,27 g (de H₂SO₄/l)
Soufre total: 5 mg/l
Soufre libre : 3 mg/l
PH: 3,62



Mis en bouteilles en mai 2014, sans soufre, sans additif, sans filtration, sans collage. Vin vivant.
Production de 3000 bouteilles.