

CÔTE DE LA MOLIÈRE

Fiche Technique

Il est situé sur l'aire d'appellation « moulin à vent ». Ce grand vin est le résultat de la combinaison de deux facteurs : le cépage Gamay (raisin noir à jus blanc) et le sol très particulier constitué de manganèse.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Secteur pied du Moulin à Vent, à Romanèches (0,5 hectares) Exposition Sud Est.

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : Herbe entre les rangs afin d'éviter toute utilisation de désherbants chimiques ; en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.

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

Compostage : Le compostage naturel relance dans le sol une vie bactériologique très bénéfique pour la vigne.

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 60 ans à faible rendement; Taille peu chargée. Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel; Grappes ramassées à la main; Sélection des grappes : tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification : Sans soufre. Levures indigènes. Non chaptalisé.

Macération : Semi-carbonique. Durée de macération : 15 jours.

Pressurage : Pressurage à l'ancienne avec un pressoir pneumatique. La presse se fait lentement sans endommager la vendange et permet ensuite un élevage sur lie très fine de très bonne qualité.

Elevage : En fûts de chêne sur lie (11 mois). Les fûts sont anciens car le but est d'oxygéner les vins mais pas de les boiser. La fin de la fermentation alcoolique ainsi que la fermentation malolactique se font en fûts de chêne.

Assemblage : Assemblage de toutes les pièces (fûts).

Filtration : non filtré

DÉGUSTATION

Robe d'un grenat intense. Arômes de violette, de fruits noirs. Charnu, ce vin séduit par sa plénitude en bouche. Il demande encore à vieillir pour s'exprimer pleinement.

Température de consommation : il aura avantage à être servi à une température d'environ 14 °C.

Conservation : entre 1 et 8 ans. Degré d'alcool : 11,5°.

Accompagnements : Il s'accorde avec des entrées telles que les terrines ou les salades, des volailles, du bœuf ou du gibier en sauce, ou encore de bons fromages.

