

CULTIVER

L'élegance

— by Olivier PEZENNEAU

Moulin-à-Vent

Lieu-dit : Vieux Bourg



#### IDENTIFICATION

**Appellation :** AOP Moulin-à-Vent

**Commune :** Chénas

**Cépage :** 100% gamay

#### VIGNOBLE

**Surface :** 0,35 ha

**Taille :** gobelet

**Densité de plantation :** 10 000 pieds / ha

**Rendement :** 40 hl / ha

**Âge des vignes :** 80 ans

**Sols :** granitiques à faible profondeur, avec filons de manganèse

**Exposition :** sud

**Altitude :** 500 mètres

**Topographie :** 40% de pente

#### VINIFICATION

**Récolte :** manuelle

**Tri :** à la vigne et au chai sur table vibrante

**Égrappage :** 80%

**Macération :** de 15 à 20 jours. Grillage du chapeau avec maîtrise des températures en-dessous de 28°C

**Pressurage :** pneumatique lent et à faible pression

**Fermentation malo-lactique :** 100%

#### ELEVAGE

**Contenant :** 60% en cuve ciment et 40% en fûts de 4 à 6 vins.

**Durée :** 18 mois

**Mise en bouteille :** à la propriété

**Minimum de sulfites**

#### DEGUSTATION

**Robe :** rubis profond avec des reflets rose.

**Nez :** intense sur la violette, cerise noire et myrtille.

**Bouche :** ample et charnue. Très bel équilibre et persistance aromatique exceptionnelle.

**Accords mets / vin :** paupiettes de veau, boudin noir ou andouillette beaujolaise

**Potentiel de garde :** entre 6 et 10 ans

**Température de service :** entre 14 et 16°C



Olivier Pézenneau Vigneron  
1350 Route de Morgon  
69640 LACENAS

Mobile Olivier : 06 14 19 02 65  
Mobile Géraldine : 06 75 75 43 34  
Email : vins@olivier-pezenneau.com  
Web : olivier-pezenneau.com