



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

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



Olivier Pézenneau Vigneron
1350 Route de Morgan
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