



Moulin à Vent

« LES DESCHANES »



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 5 à 7 ans



Appellation : Moulin-à-Vent



Degrés d'alcool : 13.5%



Nom Cuvée : Les Deschanes



Accord mets et vins : Plats en sauce, viandes rouges



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : vignes en coteaux avec un sol sableux sur granite rose peu profond



Robe : rouge profond



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : Fruits rouge et noir, cerise cassis



Vinification : levures indigènes, macération semi carbonique en cuve bois pendant 14 à 16 jours



Caractère : épicé, généreux



Âge moyen de la vigne : 80 ans



Tanins : soyeux et élégant



Production annuelle : 8 000 bouteilles



Température de dégustation : 15/17°C



Vendange : Manuelle



Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Juliéнас

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michellete.com

