MOULIN-À-VENT

Les Vérillats

2021

Ce cru doit son nom à son vieux moulin surplombant la vallée, sa présence témoigne de vents réguliers et puissants qui favorisent un bon état sanitaire des plantes. La parcelle « Les Vérillats » appartient aux plus grands terroirs de l'appellation. Le nez offre des arômes de fraises des bois fraiches avec des notes florales. La bouche est gourmande, « salivante », avec des tanins très fins et une trame légèrement acidulée. Un vin qui saura aussi défier le temps.

Type : Gamay

Taille de la vigne : En gobelet, selon la tradition beaujolaise

Âge moyen de la vigne : 28 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels
Récolte en caisse
Égrappage 100%
Alternance remontage, délestage
Macération à froid
Fermentation naturelle 3 semaines
Débourbage 10 jours
Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs

Millésime : 2021

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Longue

Parcelle

Les Vérillats

Superficie : 57a

Type de sol: Granite très altéré profond, issu de roches magmatiques très anciennes, typiques de la géologie du Beaujolais

Altitude : 270 m en moyenne

DOMAINE DE VERNUS
437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France
hello@domainedevernus.com
www.domainedevernus.com