



MOULIN-À-VENT

Les Vérillats

2024

Ce cru doit son nom à un 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 se révèle charnu et élégant avec des notes de joli fruit. La bouche apparaît ronde et suave. Elle bénéficie d'une très belle rétro-olfaction.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 31 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, 100% en fûts de chêne

Millésime : 2024

Mise en bouteille : au domaine

Garde : plus de 10 ans



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

