



Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Les Gonnards - 69840 Juliéas - France

+33 4 74 04 41 62



Appellation MOULIN A VENT

« Les Deschanes »

Culture raisonnée avec enherbement partiel et maîtrisé de la parcelle



VILLAGE : chénas (Rhône)

LIEU-DIT : « les Deschanes »

SURFACE : 1.50 HA

DENSITE DE LA PLANTATION : 12 000 pieds/HA

AGE MOYEN : 65 ans

RENDEMENT : 50 HL/HA de l'AOC

TERRAIN : Sol sableux sur granite rose

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc – Taille gobelet

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle semi-carbonique de raisins entiers en cuve bois. Elevage en cuve bois après malo-lactique. Macération 14 à 16 jours.

CARACTERE DU VIN : Belle robe, rouge rubis profond, senteurs de fruits rouge et noir, cerise, cassis. En bouche, tannins soyeux. Bonne persistance aromatique et note épicée en fin de bouche. Peut se garder 8 à 10 ans.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION : A boire chambré (17°) dans les années du vieillissement. S'accommode parfaitement avec les plats en sauce, viandes rouges, gibier et les préparations épicées.