



Moulin à vent

«LES DESCHANES»



Domaine : Domaine du Clos du Fief



Potentiel de garde : 5 à 7 ans



Appellation : Moulin à vent



Degrés d'alcool : 13.5%



Nom de cuvé : Les Deschanes



Accords 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 noire, cerise, cassis



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



Caractère : épice généreux



Age moyen de la vigne : 80 ans



Tanins : soyeux et élégant



Prod. annuelle : 8 000 bouteilles



Temp. de dégustation : 15/17°c



Vendange: Manuelle