
Moulin à Vent

« l'Éphémère »

2022



Sélection de terroirs autour des Vérillats et de La Rochelle. Produit uniquement en 2022, ce vin de style traditionnel (raisins non égrappés) s'ouvre sur la fraise épicée, puis évolue sur la réglisse, le clou de girofle. En bouche il se montre suave, élégant, très savoureux. Déjà accessible, il pourra aussi bien vieillir.

Le millésime

Grand millésime de structure, mais équilibré, avec des extractions douces afin de ne pas exacerber la générosité de la nature cette année-là. Les vins sont à la fois accessibles et avec beaucoup de fond, pour la garde.

Le vin

Premier nez exotique, séduisant, sur les agrumes et l'abricot, très Moulin-à-Vent. Bouche suave et juteuse, le marqueur granite est très présent, la lecture du terroir, facile. Vin expressif et pour tout dire, immédiat.

Vinification

En cuves béton 18 à 22 mois

Cépage	Alcool
100 % Gamay	13,5°