

MOULIN-À-VENT

Les Vérillats

2020

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. Elle donne des raisins caractérisés par des baies de petite taille donnant des vins concentrés et complexes. Le nez, délicat et fin, aux arômes de petits fruits noirs, invite à la dégustation. En bouche, le vin est rond, équilibré, gourmand avec ses saveurs fruitées. Doté d'un grand potentiel de garde, ce vin saura défier le temps.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 27 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne dont 11% de fûts neufs

Millésime : 2020

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

