

MOULIN-À-VENT

Les Vérillats

2023

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. Le nez est très fin, un raffinement qui fait la signature de ce cru. Beaucoup d'élégance accompagne ce millésime qui « pinote » subtilement. La bouche est précise, très fruitée avec de la vivacité et une structure tannique « salivante ». Il a toutes les qualités d'un joli vin de garde.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 30 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 : 2023

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

