

DOMAINE MANOIR DU CARRA

MOULIN A VENT



CEPAGE

100 % Gamay Noir

SOL

Granit très riche en manganèse

VINIFICATION

Vendanges manuelles, triage sur une table de tri vibrante puis égrappage et encuvage. La macération est de type bourguignonne avec un remontage ou deux par jour pendant une durée de 12 à 15 jours.

ELEVAGE

En foudre de chêne, pour favoriser la micro oxygénation, l'autre partie de la récolte est stockée en cuve afin de préserver le fruit. Et une dernière petite partie est élevée en fût.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur intense oscillant entre un grenat sombre et un rubis profond.
- Nez : Le nez s'exprime sur des fruits rouges, avec quelques notes florales tel que la rose fanée, mais également des notes fumées et de sous-bois.
- Bouche : Vin plein et structuré, encore jeune mais plein d'avenir. Avec les années la palette odorante deviendra plus complexe, avec des notes d'épices, mais aussi des notes pinotées.

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir

SOIL

Granite very rich in manganese

VINIFICATION

Hand harvest, sorting on a vibrating table of sorting then destemming and encuvage. The maceration is bourguignon type with a reassembly or two a day from 12 to 15 days.

AGEING

In oak barrel, to favor the micro oxygenation, the other part of the harvest is stored in tank to protect the fruit. And one small left is aged in oak.

TASTING

- Colour : Intense color oscillating between a dark garnet and a deep ruby.
- Nose : The nose expresses on red berries, with some floral notes such as faded rose, but also smoked notes and undergrowth.
- Palate : Full and structured wine, still young but with a promising future. With years, the nice-smelling pallet will become more complex, with notes of spices, but also pinoted notes.