

MOULIN À VENT - EN MORTPERAY 2018

DOMAINE BEL AVENIR



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Robe rubis aux arômes de fruits rouges et d'épices accompagnés de notes minérales. Tanins équilibrés, bouche à la fois puissante et ronde. Aucun village ne porte le nom de Moulin à Vent, et l'aire d'appellation s'étend sur deux communes: Romanèche-Thorins et Chénas. Il tient son nom du vénéré Moulin à vent de Romanèche-Thorins qui domine, sur la colline, une armée de ceps de vigne. La superficie actuelle cultivée est de 650 Ha.

Accords mets et vins

Boeuf bourguignon, Oie farcie, côte de boeuf, jambon fumé, fromages.

Détails

Domaine : DOMAINE BEL AVENIR

Couleur : Rouge

Millesime : 2018

Degrés : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay

Région : Beaujolais

Packaging : carton de 6

Appellation : Moulin à Vent

Caractéristiques

Terroir : Arènes granitiques rose friables appelées gorrhe infiltrées par des filons de manganèse.

Cépage : Gamay noir à jus blanc 100%

Vendange : Vendanges manuelles, vendanges en vert

Viticulture : Haute Valeur Environnementale

Vinification : Pressurage pneumatique faible pression, vinification thermorégulée, température de fermentation 25-30°C, fermentation malolactique effectuée

Elevage : Cuvaison 10 - 15 jours

Dégustation

Robe : Robe rubis

Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices accompagnés de notes minérales.

Bouche : Bouche puissante et ronde

Finale : Une profondeur se confirme jusqu'à la finale

Garde : Conservation 1 à 3 ans Robuste et fruité. 4 à 8 ans typé et délicat. La compatibilité du lecteur d'écran est activée.

Température de service : 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Bel Avenir, une exploitation familiale depuis 4 générations constitue aujourd'hui un vignoble de 18 hectares où s'épanouit avec harmonie un seul cépage : le gamay noir à jus blanc. Du printemps, où se prépare déjà la future récolte, dans les bourgeons du sarment choisi jusqu'aux vendanges, Alain Dardanelli accompagne l'évolution des grappes afin d'en obtenir le maximum de terroir réparti sur 9 communes. Il existe un investissement très fort sur le plan affectif, charnel, émotionnel au travail des parcelles. L'attachement est d'autant plus profond quand des générations ont travaillé sur certaines de ces parcelles où le labeur est dur. Au domaine, une culture et lutte raisonnées de la vigne sont pratiqués, dans le respect de la biodiversité et des équilibres naturels aujourd'hui indispensables pour préserver les sols et respecter notre environnement. Il en résulte une observation minutieuse de chaque parcelle et de leur sol afin de pouvoir intervenir uniquement quand cela est nécessaire grâce à des pratiques plus respectueuses de l'environnement. La qualité passe par la maîtrise des rendements (taille courte, épamprage, vendanges en vert si nécessaire) et à vendanger au moment où les équilibres sont optimaux. L'objectif final étant de préserver la fraîcheur et la finesse du gamay tout en assurant une certaine puissance. Sachant concilier tradition et modernisme avec une méthode de thermorégulation, le domaine décline toute la richesse du terroir au travers de sa production. Depuis 2016 Cécile et Alain Dardanelli accueillent leur fille Laura Dardanelli, 4ème génération au Domaine Bel Avenir. La transmission du savoir-faire et un oeil nouveau assurent la qualité des différents vins du domaine : le Beaujolais Villages, fruité, pour le plaisir, le Fleurie Poncié et le Saint Amour - La Gagère avec une touche féminine et raffinée, le Chénas - Grand Guinchay, Moulin-à-Vent en Mortperay, Juliénas - Les Capitans et Morgon les Charmes, plus robustes et typés. A chacun son cru.



Image not found

https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg