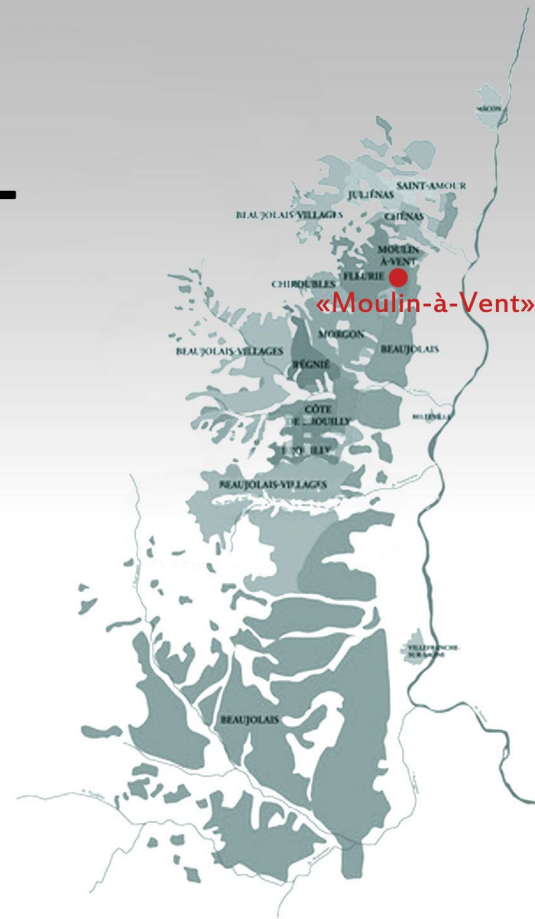


DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

MOULIN A VENT EN BRENNAY



CEPAGE

100 % Gamay Noir à jus blanc

SOL

Riche en éléments minéraux et manganèse qui le caractérisent.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.

Extraction longue pour rechercher les tanins de la baie, fermentation à basse température durant environ 15 jours. Elevage en cuves et barriques.

DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat aux reflets violines.
- Nez : Tout en douceur au nez avec des arômes de torréfaction, café au lait et rose fanée.
- Bouche : Le vin en bouche est suave et souple, porté par des arômes de petits fruits rouges en gelée et une trame tannique en finesse.

Il peut être conservé entre 4 et 7 ans.

Le Moulin à Vent s'harmonise élégamment avec le gibier (canard, perdrix, faisan, marcassin, cerf, lapin de garenne...).

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir with white juice

SOIL

Rich in mineral elements and manganese which characterize it.

VINIFICATION / AGEING

Manual Harvest.

Long extraction to look for the tannins of the berry, low-temperature fermentation during around 15 days. Ageing in tanks and barrels.

TASTING

- Colour : Garnet dress with dark purple highlights.
- Nose : Quite smoothly in the nose with aromas of roasting, milky coffee and faded rose.
- Palate : The wine in mouth is pleasant and supple, carried by aromas of small jellied red berries and a sharp tannic weft.

It can be kept between 4 to 7 years.

Good with game (duck, partridge, pheasant, young wild boar, deer, wild rabbit ...).