



# *Moulin à Vent*

## *"Clos du Tremblay" 2005*

### *Domaine Paul JANIN*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Beaujolais
<b>Appellation :</b>	Moulin à Vent
<b>Encépagement :</b>	Gamay noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	75 ans
<b>Sous-sol :</b>	Sol sablo-argileux sur sous-sol granitique en manganèse
<b>Situation :</b>	Exposition sud en coteaux
<b>Production moyenne :</b>	18800 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en caissettes de 35 kg
<b>Rendement moyen :</b>	45hl/ha
<b>Vinification :</b>	En grappes entières vinification beaujolaise semi-carbonique
<b>Elevage :</b>	En foudre de chêne durant 10 mois sur lies fines
<b>Vinificateur :</b>	Eric Janin
<b>Propriétaire :</b>	Domaine du TREMBLAY

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe pourpre à reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est pur et discret avec des senteurs de fruits rouges comme la framboise et la cerise. A l'aération, les fruits se font noirs et la myrtille s'impose.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est nette et croquante avec une rétroolfaction, pleine de pureté de fruits. La matière est belle et les tannins judicieusement extraits. La fin de bouche est longue et épicée (presque poivrée).
<b>Global :</b>	Un superbe Moulin à Vent ferme et épicé qui représente de belle manière le Cru.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2006 – 2016
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<b>12.40 € TTC - tarif club : 10.90 € TTC</b>
<b>Accords mets – vins :</b>	Jambon persillé
<b>Service :</b>	Servir à 17° C Carafer 1 heure