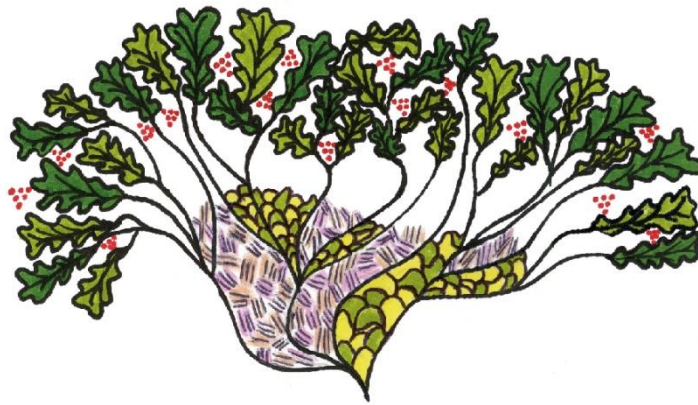


MOULIN A VENT - LES THORINS



FAMILLE GUERIN

MOULIN-À-VENT - Appellation d'Origine Protégée - Mis en bouteille par
Elisa & Philippe au Domaine du Moulin d'Eole à Chénas 69840 France
Contient des Sulfites "La consommation de boissons alcoolisées pendant
la grossesse, même en faible quantité, peut avoir
des conséquences graves sur la santé de l'enfant"
750ml - 14% vol.
L.01

Culture : Grappes : Gamay noir à jus blanc

Old vines of 60 years old

Vines pruning : gobelet

High density : 12 000 vines / ha

Agroecological viticulture, soil conservation, biodiversity friendly

Eastern exposure

Wine from one special plot : « Les Thorins » (1,54 ha)

Soil : gorrha. Strong decomposition of granite which gives soils with a mixture of quartz sands, clay and iron oxide (characteristic of this special terroirs)

Yields : 45 Hl/ha

Vinification : Hand-harvested

Whole grapes semi-carbonic macération in 54 Hl concrete tank

Low temperature controll at the beginning of the fermentation (Under 25°C)

Indigenous yeasts // No filtration // No enzymatic uses

14 days of fermentation with 3 pumping over.

80 % Aging in concrete tank // 20 % Aging in old barrells of 228 Liters during 10 months

Racking one moon before bottling

Soft sulfiting at bottling and racking

Bottling analysis

vosre référence	Couleur	Acidité totale Méthode IRTF	pH Méthode IRTF	TAV Méthode IRTF	Glucose + Fructose Méthode enzymatique	Acide Volatile en g/l H2SO4 par méthode enzymatique	Acide malique Méthode enzymatique automatisée	Acide lactique Méthode enzymatique automatisée	SO2 Libre Méthode colorimétrie automatisée	SO2 Total Méthode colorimétrie automatisée	Fer Méthode colorimétrie automatisée	Cuivre Méthode colorimétrie automatisée
		g H2SO4 /L		%vol	g/L				mg/L	mg/L	mg/L	mg/L
Moulin à Vent/2023/LES THORINS	RG	2,94	3,57	14,26	0,60	0,71	<LD	0,70	7	18	4,0	0,09

FAMILLE GUERIN