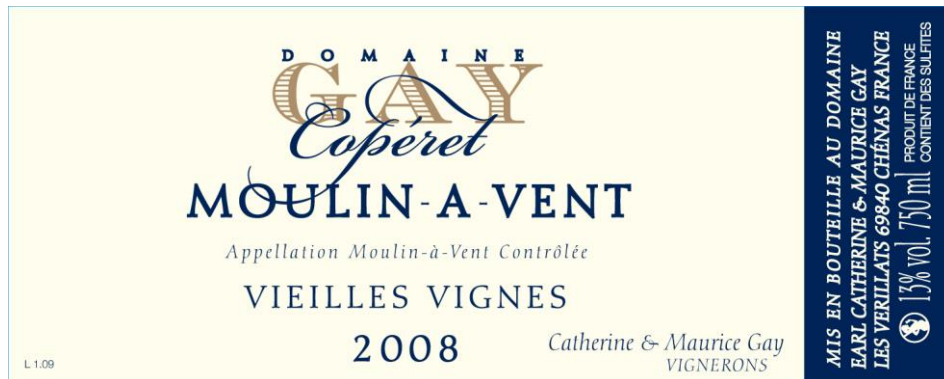


SOCIETE DES VINS DE PIZAY

MOULIN A VENT

DOMAINE GAY-COPERET



Ce Cru charnière entre Beaujolais et Bourgogne tire son nom d'un antique moulin à vent planté sur la commune de Romanèche Thorins.

Une faille qui sépare le vieux massif hercynien granitique du bassin bressan traverse cette appellation, enrichit le sous-sol en manganèse et confère aux vins leur aptitude au vieillissement.

MOULIN A VENT

LE PRODUCTEUR

Maurice Gay s'installe en 1983 prenant la place de ses parents sur le Cru « Moulin à Vent » climat « Les Vérillats ». Il épouse Catherine de Fleurie, qui associe son nom au domaine pour devenir le domaine GAY-COPERET.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Superficie : 8 Ha
- Situation : Sud- Sud-Est
- Sol : granitique

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Régulation de la température
- Macération de 12 jours

ELEVAGE

- 4 mois en pièces de chêne
- 2 soutirages
- Filtration sur terre
- Mise en bouteilles après Pâques

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : rubis foncé, intense profond.

Nez : pivoine, iris, rose fanée, finale d'épices et fruits secs

Bouche : très charpenté, riche, ample, longue persistance, mélange de fruits rouges et de fruits mûrs

Dominante : puissance et harmonie

Evolution et délai de conservation : il s'apparente aux Bourgognes pour son aptitude à vieillir, mais il peut être apprécié à 2 ans

Conditions de service : 14°C, légèrement chambré

Mets d'accompagnement : viandes, gibiers, cuissot de chevreuil, marcassin, rable de lièvre ; fromages : Munster, Cantal, Bleu de Bresse,...