

MOULIN-À-VENT

Vignes de 1913

Christophe Lapierre

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

« C'est sur Les Terres du Thé, terroir granitique exposé plein sud avec le Moulin-à-Vent du 15ème siècle en ligne de mire que la vigne de 1913 profite d'une exposition et d'une altitude idéale pour obtenir des vins fins et racés. Cette vigne c'est un peu leur madeleine de Proust, déjà appelée la vieille vigne par le grand-père puis par le père, Christophe est fier aujourd'hui que ce soit « sa » vieille vigne. En garant du travail effectué par ses ancêtres sur ces terres, il fait le choix d'un élevage en bois pour apporter de la finesse. Au lever du soleil, le quartz qui parsème le sol, brille et rajoute de la magie à ce lieu unique. »

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges en sauce, gibiers, plats de terroir, plats épicés, fromage de chèvre, desserts chocolat noir ou café.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine de Chênepierre

