

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

MOULIN À VENT

Appellation d'Origine Protégée

Domaine Bourisset

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Sableux issu de la décomposition du granit rose. La roche mère est très proche de la surface. Manganèse à mi-coteau. Une partie du vignoble est enherbée et le sol est travaillé chaque année pour un enracinement en profondeur, ce qui permet de retrouver toute la spécificité du terroir.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles. Rigoureuse sélection des raisins. Vinification avec chapeau immergé. Vendanges partiellement éraflées sous contrôle des températures. Cuvaïson longue environ 12 jours, afin d'extraire le maximum de matière. Vieilli en fût entre 6 et 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe cerise foncée très brillante. Arômes de fleurs (rose, pivoine) et de fruits rouges (framboise, cassis) vin élégant et long en bouche.

ACCORDS METS & VINS

Accompagne viandes rouges, gibiers, fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE Potentiel de garde de 3 à 6 ans.

DOMAINE

C'est en 1922 que Louis Bourisset acquiert ces 5 hectares de vignes situés autour du vieux moulin, sur la commune de Romanèche-Thorins. Le vignoble est morcelé en 16 parcelles ce qui engendre une mixité des sols et donc des terroirs. Une partie de ces parcelles se trouve sur d'anciennes mines de manganèse. L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

