



Champ de Cour 2023

Auxesia



Histoire & Philosophie de la cuvée

2023 fut une année de contrastes. Un printemps lent à s'installer, puis des épisodes caniculaires ponctués d'orages et de journées plus fraîches. La vigne a dû s'adapter à ces variations, gagnant en complexité ce qu'elle perdait en régularité.

Les raisins ont mûri lentement, donnant un vin plus riche et nuancé que le millésime précédent.

Encore jeune, il lui faut du temps pour s'épanouir pleinement. Mais déjà, il porte la promesse d'un grand Moulin-à-Vent : précis, vivant et fidèle à son terroir.

Ce millésime illustre notre philosophie, accepter la nature telle qu'elle vient, travailler avec elle et laisser le vin grandir à son rythme.

Cépage(s)

100 % Gamay Noir à jus blanc

Terroir & Origine

Ce vin est l'assemblage de nos grands terroirs de Moulin à Vent : Champ de Cour, Le Moulin à Vent, La Rochelle, Les Bois Combes, Les Burdelines, le Petit Brennay, les Gros Vosges et Vierre Manin. La profondeur et l'altération du granite rose, ainsi que l'exposition, varient selon les parcelles.

Vinification & Élevage

- Vendanges mécaniques
- Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours avant fermentation avec des levures sélectionnées pendant 12 à 15 jours avant pressurage
- Élevage en fût de chêne français sur lies fines

Profil sensoriel

Robe : Grenat

Nez : Puissant, avec des notes de pivoine, de poivre et de mûres.

Bouche : Pleine, équilibrée avec du volume et du gras, des arômes légèrement figué.

Accords mets & vins

À marier avec Volaille, tourte bourguignonne, viandes simplement rôties ou grillées, fromages affinés

Garde

5 à 10 ans

Détails techniques

- Millésime : 2023
- Degré d'alcool : 13%
- Plantation : 1930-2013
- Rendement : 39hl/ha
- Volume : 3450 bouteilles
- Sulfites : oui

Domaine Zéphyr – Moulin-à-Vent
37 Rue des Rouchaux, 71570
Romanèche-Thorins

Julie Mommessin
+33 (0)6 87 72 63 89
contact@domaine-zephyr.com

