



Le Domaine des Ailes à Romanèche-Thorins est géré par la famille Gauthier où le savoir-faire est transmis de père en fils. Son nom fait bien évidemment référence au célèbre moulin posé au sommet d'une colline du village devenu emblème de l'appellation.

LES VIGNES

Les 2.28 hectares de vignes sont plantées en mi-coteaux (200m) sur un sol friable de granit rose en exposition Sud-Sud Est.

Les vignes de plus de 50 ans, taillées en gobelet, sont travaillées dans le respect de la nature, en agriculture raisonnée avec une maîtrise rigoureuse des intrants.

Les vendanges sont faites exclusivement à la main et un tri est fait à la parcelle.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Egrappage à 70 %. Cuvaion de 12 à 14 jours avec maîtrise des températures.

30 % en fût de plusieurs vins pendant 6 mois

70 % en cuve inox pendant 6 mois

La cuvaion longue de la vendange majoritairement égrappé ainsi que l'élevage partiel en barrique donne des aires Bourguignons à ce vin.

DÉGUSTATION

Robe rouge profond grenat. Le nez est riche et puissant (cassis, mûres et cerises). La bouche est longue, charnue, puissante, structurée et robuste. C'est un vin de garde par excellence (4 à 7 ans).

Servir entre 16 – 18 C sur des blanquette de veau à l'ancienne, gigot d'agneau de 7h.

