



MEDEVILLE SÉLECTION

Domaine Du Clos Du Fief

« Les Deschanes »



Une histoire de famille et des viticulteurs de tradition. Domaine familial issu de quatre générations de vignerons. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 17 ha en 5 appellations :
Tout a commencé dans les années 1920 avec Francis Tête, Tonnelier, régisseur de cave, Francis a créé l'exploitation pour la transmettre ensuite, dans les années 1940 à son fils Raymond, pionnier de la vente directe en bouteille à la propriété, sur une superficie de 6 hectares.
Aujourd'hui sur le domaine, deux générations se côtoient. 2014, Sylvain rejoint le domaine après une formation en viticulture et œnologie avec de nombreux stages dans différentes exploitations viticoles. Découverte du vignoble australien, avec expérience professionnelle sur le domaine First Creek (Hunter Valley). Fort de son expérience, et de ces cinq années de vinification au côté de son père, ils créèrent la société Michel et Sylvain TÊTE en 2015.



Appellation

AOP Moulin à Vent

Cépages

100% Gamay



Sol

Sol sableux sur granite rose - 1,50 hectares - 65 ans

Vinification



Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle semi-carbonique de raisins entiers en cuve bois. Elevage en cuve bois après malo-lactique. Macération 14 à 16 jours.

Dégustation



Belle robe, rouge rubis profond, senteurs de fruits rouge et noir, cerise, cassis. En bouche, tannins soyeux. Bonne persistance aromatique et note épicée en fin de bouche. Peut se garder 8 à 10 ans.

Suggestion



A boire chambré (17°) dans les années du vieillissement. S'accommode parfaitement avec les plats en sauce, viandes rouges, gibier et les préparations épicées.