



Philippe GUÉRIN

MOULIN-À-VENT - CHIROUBLES



Philippe Guérin, artisan réfléchi du vin



Le Moulin à Vent

Depuis 1907, le domaine du Moulin d'Éole s'est formé et étendu sur les terroirs exceptionnels de l'appellation Moulin-à-Vent. En 2005, par son épouse avec qui il travaille sur l'exploitation, Philippe Guérin ajoute au domaine ce vin de plaisir qu'est le Chiroubles, alliant élégance et convivialité. Toujours à la recherche de l'expression de ses terroirs, il travaille dans le respect de l'environnement.

Philippe, homme posé, réfléchi et carré apprécie la plénitude et la rondeur de ses cuvées. Il travaille en douceur et aime offrir de belles bouteilles à ses clients. Entre le classicisme de ses Moulin-à-Vent et la fraîcheur de son Chiroubles, il n'hésite pas « *Il y a un moment pour tout, il faut profiter de chaque chose* ».

Moulin-à-Vent



| | |
|----------------|---|
| Commune | Chénas (69). |
| Appellation | Moulin-à-Vent, en Bourgogne du sud |
| Surface | 9 ha. orientés est/sud-est. Terroirs Les Thorins, La Tour du Bief, Champs de Cour et Champagne. |
| Âge des vignes | 40 ans. |
| Taille | Gobelet. |
| Cépage | Gamay noir. |
| Terroir | Sous-sol granite rose riche en manganèse. |
| Vinification | Vendange et tri manuels. Macération semi-carbonique en grappes entières sous chapeau immergé, dans la pure tradition afin de respecter au mieux nos terroirs. Macération 12 à 14 jours. |
| Élevage | Traditionnel en cuve pendant 10 mois. Sauf Champs de Cour, élevage de 12 à 18 mois en fût. |
| Dégustation | Vin corsé, bouche concentrée et généreuse aux arômes d'iris, d'épices et de fruits noirs.. |
| Conservation | 5 à 7 ans. |

Chiroubles



| | |
|----------------|--|
| Commune | Chiroubles (69). |
| Appellation | Communale. |
| Surface | 1,1 ha. orienté sud. Terroirs Bel-Air, les Roches, Royat. |
| Âge des vignes | 50 ans. |
| Taille | Gobelet. |
| Cépage | Gamay noir. |
| Terroir | Sous-sol granite et porphyre. |
| Vinification | Vendange et tri manuels. Macération semi-carbonique en grappes entières dans la pure tradition afin de respecter au mieux nos terroirs. Macération de 6 jours. |
| Élevage | Traditionnel en cuve pendant 6 mois. |
| Dégustation | Vin fruité, tendre et élégant aux arômes de pivoine et de violette. |
| Conservation | Dès la première année à 3 ans. |