



DOMAINE DE LA PRESLE
FLEURIE · MOULIN-À-VENT
1719

Le Domaine de La Presle est le fruit d'une histoire familiale ininterrompue depuis plus de 3 siècles. 10^{ème} génération au Domaine, Charles-Henri et France d'Hotelans l'ont rejoint en 2021 avec l'ambition de révéler tout le potentiel de ses terroirs, déployés sur 15 hectares de vignes en Appellation Fleurie et Moulin-à-Vent.

Le terroir de La Presle couvre plus de 13 hectares de coteaux d'un seul tenant lovés dans une combe surplombée par La Madone de Fleurie. Il est complété de 1,5 hectares en Moulin-à-Vent sur le terroir des Michelons. Les sols sont constitués de gres sur granits profonds, et bénéficient d'expositions complémentaires.



AU MICHELON 2024 – AOP Moulin-à-Vent

Cette 1^{ère} cuvée en AOP Moulin-à-Vent est issue d'une parcelle de vieilles vignes caractéristique du terroir « Au Michelin ». Patiemment vinifié en barriques et en cuves dans nos caves, ce vin structuré, fin et profond révèle la finesse d'un grand terroir de Moulin-à-Vent, retenu dans les lieux dits qui pourraient être classés en Premier Cru. 4300 bouteilles.

APPELLATION : Moulin-à-Vent AOP

DEGRES : 12%

CEPAGE : 100% Gamay

VITICULTURE : Respectueux de l'environnement, Le Domaine de La Presle est certifié **HVE 3**. Les vignes, plantées en haute densité sont élevées en gobelet, qui garantit une bonne circulation de l'air entre les grappes. Les parcelles, en coteaux, affichent 50 ans d'âge moyen. La vendange est réalisée manuellement.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Réception de vendanges par gravité en grappe entière dans le cuvage situé au cœur du vignoble, vinification semi-carbonique en cuve béton ouverte, macération de 15 jours, élevage de 10 mois en cuves et en fûts de chêne. Afin d'extraire tout le potentiel et l'intensité de la récolte, cette cuvée a été « grillée » pour permettre aux baies de rester immergées dans le jus pendant la macération.

DEGUSTATION :

- **Robe** : vive, grenat, éclatante.
- **Nez** : notes florales délicates, enveloppées d'un boisé discret.
- **Bouche** : attaque vive, souple, une belle fraîcheur sur des notes de petits fruits rouges.

Un fin, soyeux, délicat. Sa finesse et son fruité léger permettent de l'apprécier dès sa jeunesse.

Domaine de La Presle – La Presle, 69820 Fleurie, France

06 66 03 11 98 – bonjour@domainedelapresle.com – www.domainedelapresle.com

Public