

Moulin à vent

Moulin-à-vent

INFORMATION

Appellation : "Les Bois Combes"

Cépage : GAMAY

Alcool : 13%

Certification : Hautes valeurs environnementales HV 3

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 à 15 jours, avec un égrappage partiel.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bt , carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Beaujolais

Surface : 1 Ha sur 50 Ha

Type de sol : sols d'arène granitique

Climat : climat semi continental

DÉGUSTATION

Œil : Magnifique robe couleur cassis, réglisse rose fané et de fruits mûrs

Nez : Après quelques années, les vins développent des arômes d'iris, de roses fanées, d'épices de fruits mûrs puis sous-bois et truffes, avec des arômes de violette et de cerise.

Bouche : vin charpenté et complexe. Un vrai régal ! un vin de garde par excellence, avec l'âge il aurait même tendance à "pinoter"

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°C

Accords mets et vins : tournedos, coq au vin, viandes rouges rôties, viandes en sauces, magrets de canard, gibier et des fromages

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées entre 7 et 10 ans à l'abri de la lumière

