

Moulin à Vent Grandes Mises

Moulin à Vent

INFORMATION

Appellation : Beaujolais AOP

Cépage : gamay noir à jus blanc

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle, égrappage puis encuvage, par gravité, en cuve béton pour la macération qui dure 20 jours avec des remontages et des délestages, puis des pigeages avant le pressurage, pour extraire au maximum la structure et la couleur de ces cuvées.

Le vin est élevé 10 mois sur lies fines en fûts de chêne de 1 à 3 ans.

Mise en septembre avec une très légère filtration.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Entre Romanèche Thorins et Chénas

Surface :

Type de sol : manganèse, granite friable couleur rosé

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis aux tanins soyeux dévoilant une structure souple, tendre et une belle persistance en bouche.

Nez : Notes boisées, les notes minérales et florales, les arômes de fruits noirs, de caramel au lait et d'épices.

Bouche : Belle persistance en bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : A carafes et à boire entre 14 et 16°C, pour découvrir l'intensité aromatique de ce vin.

Accords mets et vins : Il accompagnera avec bonheur viandes rouges, agneau et bœuf, rôtis ou en sauce, mais aussi les fromages corsés.

Garde :

