



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Chénas

CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc

TAILLE : gobelet

DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 40 ans

RENDEMENT MOYEN : 40 - 45 hl/ha

VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Sur les pentes mouvementées où poussaient jadis les chênes, les ceps de l'appellation nourrissent le plus rare des crus du Beaujolais, fin et racé. La légende lui voue même l'origine de la dénomination du cépage : lorsqu'un vigneron venu à stocker son vin en fût plongea son écuelle, goûta, goûta à nouveau jusqu'à chanter toutes les notes de la gamme.

NOTES DE DEGUSTATION :

Les vignes cultivées tout prêt de l'appellation de Moulin à Vent produisent un vin à la robe rouge foncée avec des arômes de petits fruits rouges et d'épices.

Servir à 15-16° c, sur des viandes en sauces ou rôties, mais également sur une cote de bœuf au grill/barbecue.

Fruité et d'une bonne charpente en bouche, il peut se garder en cave 4 à 5 ans.

