



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Moulin à Vent

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 :

Le sol de l'AOC Moulin à vent est granitique et peu profond, les racines viennent alors puiser leurs réserves dans la roche même. Le Moulin à vent doit également son caractère et sa noblesse, à la richesse en manganèse de son sol.

Vin de garde charpenté, il est digne de figurer parmi les plus grands.

NOTES DE DEGUSTATION :

Cette cuvée à la robe rubis violacé a des parfums élégants et complexes de fruits noirs et de fruits rouges associés à des notes d'épices et florales : iris, violette.

La bouche est structurée, avec des parfums d'une grande finesse.

Servir à 16 - 17° sur des viandes rôties et gibiers.

Garde de 5 à 6 ans et plus dans de bonnes conditions de stockage.

