

MOULIN À VENT

BOURGOGNE · 100% GAMAY · ROUGE



Parmi les crus les plus structurés du Beaujolais, le Moulin-à-Vent révèle un Gamay profond et élégant, capable de très bien évoluer avec le temps. Les fruits noirs, la cerise et la violette s'accompagnent de notes épicées et parfois légèrement boisées. La bouche est charnue et structurée, portée par des tanins fins et une belle longueur.

Cépage(s)

100% Gamay

Température de service

12 à 14°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Rouge rubis profond à grenat, intense et brillante.

Temps de garde

8 ans maximum

Nez, Bouche

Cerises griottes, pivoine violette.

Elevage

12 mois en fûts

Accord Mets/Vin

Bavette de boeuf à l'échalote, Côtelettes d'agneau grillées au romarin.

