

LES CRUS

MOULIN À VENT

2009

Médaille d'Or Concours des Grands Vins de Mâcon
2010 Existe en magnum 150 cl

Caractère

Puissant à vie !

Histoire

L'Appellation Moulin à Vent s'étend sur 670 hectares autour du célèbre "Moulin". Les côteaux de Moulin à Vent orientés sud-est présentent un bon ensoleillement. Leur altitude varie entre 250 m et 400 m.

Terroir

Le sol granitique, peu profond, est riche en oligo-éléments dont le manganèse.

Vinification & Élevage

La vinification réalisée, appelée vinification beaujolaise est une macération semi-carbonique. Elle est effectuée sous contrôle immédiat et permanent des températures et peut varier entre 7 et 15 jours. Elevage en cuve inox pendant une durée d'environ 8 mois.

Dégustation

Nez puissant et complexe sur des petits fruits rouges. l'attaque en bouche est franche, structurée mais avec beaucoup de rondeur.

Suggestions Gourmandes

Viandes rouges, saucisson chaud brioché, quenelles de brochet, pâté de perdreau, civet de lièvre, fromage de chèvre.

Service

A servir à 15°. Une bouteille que l'on appréciera après 2 ans de conservation avec un potentiel de garde de 8 ans tel un grand millésime.

