

FLEURILÈGE

MOULIN À VENT FLEURILÈGE

2007

Puissant à vie !

Histoire

Cette gamme "Fleurilège" a été lancée en 2006 ; Notre maître de chai a mis tout son savoir-faire pour extraire une sélection très stricte de la vendange dans l'objectif qualité de la Cave.

Terroir

Sol granitique chargé en manganèse. Appellation d'Origine Contrôlée.

Vinification & Élevage

Vinification traditionnelle beaujolaise dite "semi-carbonique". Elevage en fut de chêne pendant 6 mois.

Dégustation

La robe est rouge grenat, soutenue. Le nez est dominé par des épices. Une belle attaque en bouche, sur des épices et des nuances de pruneaux.

Suggestions Gourmandes

Civet de lièvre, perdreau au chou, viandes rouges grillées.

Service

Servir à 16°. A boire avant de préférence avant 2013.

