

MOULIN À VENT

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Gammay

Millésime : 2020

Terroir : Les vignes sont situées sur la commune de Romanèche Thorins dans l'appellation Moulin-à-Vent, au cœur de la région du Beaujolais en France. Le sol est principalement composé de granit, ce qui confère au vin une structure ferme et des arômes minéraux caractéristiques.

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité. La vinification se déroule par macération carbonique, une méthode traditionnelle du Beaujolais, où les grappes entières sont fermentées dans des cuves fermées sous une atmosphère de dioxyde de carbone. Cela permet une extraction douce des arômes et des tanins. Après la fermentation, la cuvée est élevée en fûts de chêne pour apporter de la complexité et de la structure au vin.

À la vigne : Culture de type raisonnée, biodiversité développé.

Format disponible : Bouteille de 75 cl



DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation :

Robe : Rouge rubis profond.

Nez : Arômes intenses de fruits rouges et de fruits noirs, avec des notes florales et épicées.

Bouche : Puissante et structurée, avec des tanins fermes et une acidité vive. Des saveurs de fruits mûrs se mêlent à des notes minérales et épicées, conduisant à une finale longue et persistante.

Accords Mets & Vins :

Parfait avec des plats de viande grillée, comme un steak au poivre, un magret de canard ou un gigot d'agneau.

Se marie également bien avec des plats de charcuterie, des fromages à pâte dure ou des plats de champignons sauvages.

On peut le servir sur un dessert au chocolat.

Potentiel de garde : Possède un potentiel de garde de plusieurs années en cave pour développer des saveurs plus complexes et des nuances aromatiques. 5 à 7 ans

Teneur en alcool : 13 %

Température de service : à servir légèrement rafraîchi 13 à 15 degrés

