

MOULIN À VENT

\mu.lɛ̃ a vɑ̃\

LE VIEUX BOURG

2023

L'un des plus anciens et de ce fait l'un des plus connus crus du Beaujolais, le Moulin à Vent doit son nom à un moulin classé monument historique, dominant le vignoble sur la commune de Romanèche Thorins.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols d'origine granitique rose enrichis en manganèse

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 26/30°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Ce Moulin à Vent s'ouvre sur des senteurs de fruits mûrs, presque compotés et conjugués à des épices douces. La bouche longue et solaire dégage une structure complexe entre puissance et finesse pour une belle harmonie.

ROBE : Pourpre aux nuances tuilées.

NEZ : Profond et discret, le bouquet se dévoile peu à peu.

BOUCHE : Élégante et structurée, elle est soutenue de tanins fins et tout en longueur.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Gibiers et fromages puissants.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°-16°

GARDE : 6 à 8 ans

