



Moulin à Vent 3 étoiles Guide Hachette des Vins 2027

"Coup de Coeur"



Appellation

Délimitée dès 1924, le Vignoble du Moulin à Vent est devenu le premier cru du Beaujolais. Il est reconnaissable par son moulin à vent, classé monument historique et édifié à 278 mètres entouré d'un écrin de vignes.

Vin de garde, ce sont des vins élégants, complexes et puissants. Surface de culture de l'AOP : 663ha Reconnue AOP en 1936 Surface de culture : 663 ha.



Origin

Cette cuvée phare est issue de 5ha de vieilles vignes âgées de 60 ans

Raisins mûrs ramassés à pleine maturité Vendangés à la main exclusivement Taille manuelle dite en gobelet Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Vintages & Tasting

Cette cuvée séduit d'emblée par son nez expressif mêlant des notes intenses de pivoines, de violette et de cassis. En bouche, le vin confirme tout son potentiel : la finesse des tanins, la texture soyeuse et la très belle longueur composent un ensemble parfaitement équilibré.



Food & Wine Pairings

Carré de veau rôti aux herbes de provence

Filet mignon de port grillé Fondue bourguignonne Rôti de lapin à la moutarde à l'ancienne



Aging & Serving

Entre 15 et 17°C, garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave.