



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.



Origine

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



Cuvée & Dégustation

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.



Accords Mets & Vins

Carré de veau rôti aux herbes de provence

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



Garde & Service

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

Les Vins Arnaud AUCOEUR - 135 impasse du Colombier - 69910 Villié-Morgon - France

Téléphone : 04 74 04 16 89 - E-mail : arnaudaucœur@vignobleaucœur.com - www.vignobleaucœur.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs. En passant commande sur notre site, vous certifiez avoir l'âge légal requis et la capacité juridique pour pouvoir acheter sur ce site Internet.