



Terre de Manganèse



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 écriin 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

Terroir d'arènes granitiques avec des pointes de manganèse 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

Robe d'un rouge pourpre intense et profond. Nez fin et délicat aux arômes de fruits noirs type cerise, mûre. Le fruit s'exprime avec intensité et longueur aussi bien au nez qu'en bouche Bouche concentrée, charpentée et dense avec très belle longueur en bouche.



Accords Mets & Vins

Carré d'agneau rôti à l'ail et au thym
Cassolette de confit de canard et sa purée de pommes de terre maison
Pièce de bœuf grillées aux herbes de Provence
Sabodet braisé accompagné de lentilles vertes du Puy
Assiette de fromages de chèvre affinés.



Garde & Service

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