

Moulin

A VENT VIEILLES VIGNES



Délimitée dès 1924, le Vignoble du Moulin à Vent est constitué de sols peu profonds à base de granite. Riche en manganèse, ce terroir apporte beaucoup de corps. Ces vins se comparent souvent avec leurs cousins Bourguignons de côte d'Or.

Surface de culture de l'AOP : 663ha



Expressif au nez, rond et équilibré en bouche, droit et plaisant, ce vin révèle des tannins arrondis et des arômes de fleurs et de fruits. De bonne longueur, ses arômes imprègnent une bouche racée, puissante, soutenue par une belle structure.

À la fois solide et harmonieux, typique de son appellation, ce Moulin à vent sera parfait pour accompagner un repas festif.



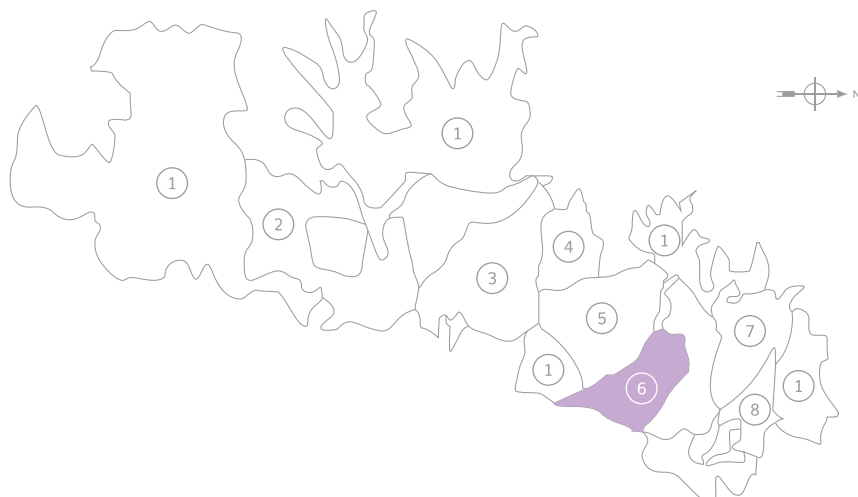
Raisins mûrs à maturité vendangés à la main sur des vignes âgées d'une soixantaine d'années, sur cépage gamay exclusivement.



Belle pièce de boeuf grillé, Cuisse de chevreuil ou encore boeuf bourguignon.



Entre 12 et 14°C,
garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave



- ① BEAUJOLAIS- VILLAGES
- ② BROUILLY
- ③ MORGON
- ④ CHIROUBLES
- ⑤ FLEURIE
- ⑥ MOULIN-À-VENT
- ⑦ JULIENAS
- ⑧ SAINT-AMOUR