

# MOULIN A VENT

## *Terre de Manganèse*



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



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.



Raisins mûrs ramassés à pleine maturité  
Vendangés à la main exclusivement

Terroir d'arènes granitiques avec des pointes de manganèse

Taille manuelle dite en gobelet

Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



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.



A déguster entre 15 et 17°C,

Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave

