Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Moulin-à-Vent

Fût de Chêne

Appellation Moulin-à-Vent Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge élevé en fût de chêne



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
13 % vol.	16 °C	10 ans

Le vin

CÉPAGE	Gamay
TERROIR	Sable granitique veiné de manganèse
SITUATION	Orienté est, surplombe le village de Chénas face à la chaîne des Alpes
VIGNES	Vieilles vignes escarpées, taille gobelet
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve
ÉLEVAGE	12 mois en fût de chêne

Dégustation

Robe Grenat sombre au rubis profond.

Nez Épicé et complexe, aux parfums de rose fanée et d'iris.

Bouche Charnue, aux tanins fins ; arômes persistants d'épices et de fruits noirs, parfois de fraise des bois très mûre, et un zeste minéral, pour une finale soyeuse et boisée.

Accords mets-vins

Viandes rouges, gibier, viandes en sauce (bœuf bourguignon, coq au vin), fromages à pâte molle (Munster, Époisses, Camembert…).

4305 Voie Romaine, 69910 Villié-Morgon, France • contact@domaine-guillot-gonin.fr • domaine-guillot-gonin.fr