Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Moulin-à-Vent

Jean-Philippe Guillot

Appellation Moulin-à-Vent Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge



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	9 mois en cuve

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.

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