Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

# Moulin-à-Vent

SANS SULFITES AJOUTÉS

*Jean-Philippe Guillot · N°1*

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, sans sulfites ajoutés |
| 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