

MOULIN A VENT JEAN PHILIPPE GUILLOT

BEAUJOLAIS



Géographie :

Orienté Est, surplombe le village de Chénas face à la chaîne des Alpes.

Terroir :

Sable granitique veiné de manganèse.

Cépage :

Gamay

Couleur :

Rouge

Degré :

13 % vol.

Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

Dégustation :

16°, une robe grenat sombre au rubis profond. Un nez d'épices et complexe aux parfums de rose fanée et d'iris. En bouche, charnu, les tanins sont fins et les arômes d'épices et de fruits noirs persistants, parfois de fraise des bois très mures et un zeste minéral.

Accompagnement :

Viande rouge, gibier, viandes en sauce (bourguignon, coq au vin), fromages à pâte molle (munster, époisses, camembert…).