

# MOULIN À VENT N°1

## Ohne Sulfiten

---

## BEAUJOLAIS



**Anbauort :**

Nach Osten ausgerichtet, überragt das Dorf Chénas gegenüber der Alpenkette

**Boden :**

Mangan-geädertes Granitsand

**Rebsorte :**

Gamay

**Farbe :**

Rot

**Alkoholgehalt :**

13% vol.

**Vinifikation :**

Handlese, im Gärbottich mazeriert Trauben

**Weinbeschreibung :**

16 °C Granatrote Robe, komplexe Nase mit Gewürzen. Im Mund ist er fleischig, mit Noten von Blumen und kandierten Früchten. Für diese Cuvée ohne Sulfitzusatz haben die einheimischen Hefen ihre sukzessiven Transformationen vollzogen, um eine lange, ruhige und stilvolle Vinifizierung zu erreichen und so dem Wein die Möglichkeit zu geben, den vollen Ausdruck seines Terroirs zu entwickeln. Diese authentische Cuvée ist zerbrechlich, behandeln Sie sie mit größter Sorgfalt !

**Speiseempfehlung :**

Rotes Fleisch, Wild, Fleisch im Sauce, Weichkäse