

MOULIN À VENT N°1

Sans sulfites

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

Alcool :

13 % vol.

Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

Dégustation :

16°C. Robe grenat, nez complexe d'épices. La bouche est charnue, sur des notes florales et de fruits confits. Pour cette cuvée sans sulfites ajoutés, les levures indigènes ont opéré leurs transformations successives, dans le but d'obtenir une vinification longue, calme et stylée, et ainsi permettre au vin de développer toute l'expression de son terroir. Cette cuvée authentique est fragile, prenez-en le plus grand soin !

Accompagnements :

Viande rouge, viande blanche et volailles, fromages.