

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE RACÉ ET GÉNÉREUX

Moulin-à-Vent

LA DÉGUSTATION

Œil: Robe rouge limpide avec des reflets pourpres.

Nez : Intense, élégant, le nez dévoile des notes de fruits noirs et rouges mûrs (framboises, myrtilles, cassis), d'épices douces, de moka et de tabac.

Bouche : Concentrée, riche, la bouche révèle des tannins soyeux accentuant la richesse d'un ensemble velouté. Rétro-olfaction de fruits noirs (cassis, myrtes). Finale savoureuse.

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats: charcuteries, tajines, viandes rouges, poissons en sauce, fromages affinés, desserts chocolatés. Chez nous en famille, nous le servons avec une pièce de bœuf aux girolles sauce madère.

Température de service : 16 à 18 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Semi-carbonique (méthode Beaujolaise). Élevage : En cuves inox pour préserver la fraîcheur aromatique.

LE TERROIR

Moulin-à-Vent est le plus emblématique des 10 crus du Beaujolais. Le vignoble de 717 hectares s'étend sur les monts du Beaujolais, adossé à la montagne de Rémont et sur les terrasses faisant face à la Saône.

LE SAVIEZ-VOUS?

L'appellation d'origine contrôlée Moulin-à-Vent tire son nom d'un antique moulin situé sur une colline de Romanèche-Thorins. Ce vin puise sa noblesse de caractère dans un sous-sol granitique et sableux de couleur rose (les grès) riche en manganèse.

Ne dit-on pas du Moulin-à-Vent qu'il est le "Seigneur du Beaujolais"?



vincod.com/68AUWF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Luand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Crus du Beaujolais