

# MOULIN A VENT



MOULIN-À-VENT  
Appellation Moulin-à-Vent Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE  
À LA PROPRIÉTÉ  
SYVAIN DESCOMBES  
PROPRIÉTAIRE  
VITICULTEUR  
À Jullié (Rhône)-France  
[www.crusdubeaujolais.com](http://www.crusdubeaujolais.com)

VENDANGES  
MANUELLES

13% vol.

PRODUIT DE FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES  
L.O.I.

## VIGNOBLE

Appellation : Moulin à Vent

Couleur : Rouge

Cépage : Gamay

Sol : Sablonneux

Age : 80 ans

Superficie : 1 Ha 00 are

## VINIFICATION

Production annuelle : 52 Hl environ 5000 Bouteilles

Élevage : Macération en vendange entière de 12 à 14 jours. Pige-age, remontage et délestage

## DEGUSTATION

Robe : Rubis Foncé

Nez : Arômes d'Iris, cassis, fruits mûrs .

Bouche : Confiture, fruits à l'alcool, charpentés et tanins présents

Accord Mets : Gibiers, Viandes rouges et Fromages Servir à 15°C

Garde : 5/6 ans

