

# MOULIN A VENT



## 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**

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

**Garde : 5/6 ans**

