

# Moulin à vent

## Moulin-à-vent

### INFORMATION

---

**Appellation :** "Les Bois Combes"

**Cépage :** GAMAY

**Alcool :** 13%

**Certification :** Hautes valeurs environnementales HV 3

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 à 15 jours, avec un égrappage partiel.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cart 6 bt , carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Beaujolais

**Surface :** 1 Ha sur 50 Ha

**Type de sol :** sols d'arène granitique

**Climat :** climat semi continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Magnifique robe couleur cassis, réglisse rose fané et de fruits mûrs

**Nez :** Après quelques années, les vins développent des arômes d'iris, de roses fanées, d'épices de fruits mûrs puis sous-bois et truffes, avec des arômes de violette et de cerise.

**Bouche :** vin charpenté et complexe. Un vrai régal ! un vin de garde par excellence, avec l'âge il aurait même tendance à "pinoter"

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 15°C

**Accords mets et vins :** tournedos, coq au vin, viandes rouges rôties, viandes en sauces, magrets de canard, gibier et des fromages

**Garde :** Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées entre 7 et 10 ans à l'abri de la lumière

