



FICHE TECHNIQUE

Moulin à Vent 'Prestige'

Région / Region: Beaujolais

Appellation: AOC Moulin à Vent, Cru du Beaujolais

Cépage / Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie / Surface: 1.3 Ha **Terroir/Location:** Les Gimarets

Age de la vigne / Age of vines: 50 ans/years

Géologie du sol / Underground: Granite rose et filon de Manganèse / Pink granite with seams of manganese

Rendement / Yield: 40HI /Ha

Vendange / Harvest: Manuelle / Carefully hand picked.

Mode de culture / Cultural Method: HVE3 Agriculture raisonnée / Integrated farm management.

Type de vinification / Vinification: Traditionnelle, 75% égrappé, 10 jours de macération/ traditional, 75% destemmed 10 days of maceration .

Elevage / Aging: Fût de chêne 12 mois / Oak barrels 12 months

Garde / Storing: 8 à 10 ans / 8 to 10 years

Alcool / Alcohol: 14% vol.

Contenance / Content: 0.75 L

Commentaire / Comments: Vin de garde par excellence, intense et tannique. Couleur rubis foncé. Nez aux arômes de torréfié, vanillé tout en gardant la caractéristique du fruit prédominant. En bouche une belle longueur, velouté et ample. On retrouve la structure légèrement boisée, une complexité fruitée (cassis, mûres). *Wine for ageing 'par excellence', intense and tannic. Dark ruby color. Nose with roasted aromas, vanilla hints, while retaining the characteristic of the predominant fruit. In the mouth a nice length, velvety and ample. Slightly woody structure, a fruity complexity (blackcurrant, blackberries).*

Service /Accords vin-mets : Servir entre 16-18°C avec une belle entrecôte de bœuf grillée/ sauce marchand de vin. Serve between 16-18°C with a nice rib steak and a wine sauce.

