

Louis Max

Singulier depuis 1859

MOULIN-A-VENT

TERROIR

Ce vin fait partie des 10 crus du Beaujolais, produits au sud de la Grande Bourgogne viticole sur des sols schisteux, granitiques et argileux. Le Moulin à Vent est surnommé le Roi du Beaujolais car c'est le cru du Beaujolais qui possède le plus grand potentiel de garde.

CEPAGE

100% Gamay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification Beaujolaise traditionnelle en grappes entières en cuve inox, avec un strict contrôle des températures.

DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis, profonde limpide et brillante.
Au nez, des notes intenses de fruits rouges confiturés type fraise et une pointe de poivre noir.
En bouche, on retrouve les mêmes notes qu'au nez avec une bonne structure tannique, très ronde et très agréable.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera tous vos repas légers, en particulier les viandes grillées (par exemple le barbecue). Au fromage, on le servira avec des pâtes aux saveurs légères.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 14°C.

Un vin à garder pendant 7 ans.

