

COLLECTION MAISON

MOULIN-À-VENT

CRU BEAUJOLAIS

To the rhythm of the seasons, in this dreamy landscape, flavours are formed for our future pleasure.

Sculpture made using paper, glue, paint by Artists Zak & Landau.

TERROIR

Le Moulin-à-Vent est le plus ancien et le plus noble des crus du Beaujolais. Il s'étend sur 650 hectares avec un sol granitique riche en manganèse qui confère au vin des qualités exceptionnelles.

WINEMAKING

Vinification traditionnelle Beaujolaise (Recherche de l'équilibre entre le fruit et la matière). Récolte manuelle, macération en vendange entière avec de nombreux pigeages pour obtenir la structure.

Décuvage et pressurage après 15 jours de macération, élevage en foudres de 40 à 50 hl.

TASTING

Noble et généreux, il offre des senteurs florales et fruitées de violette et cerise. Avec quelques années, il développera des arômes complexes d'iris, d'épices, de fruits mûrs, truffe, musc...

FOOD AND WINE PAIRINGS

Servir à 14°C sur viandes rouges, gibier, fromages corsés...

