

COLLECTION MAISON

MOULIN-À-VENT

CRU BEAUJOLAIS

Sur ces coteaux chatoyants, le souffle d'Eole dessine une symphonie colorée qui célèbre la puissance créative des hommes. Au rythme des saisons, dans ce décor de rêve, se prépare nos futures émotions gustatives.

Oeuvre originale réalisée par les artistes 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.

VINIFICATION

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.

DÉGUSTATION

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...

ACCORDS METS ET VINS

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













Christophe COQUARD - Hameau «Le Boitier» - 86, Rue Manon Roland - 69620 THEIZE - France Téléphone : 04 74 71 11 59 - E-mail : contact@maison-coquard.com.

www.maison-coquard.com