



## MOULIN À VENT

*Appellation d'Origine Protégée*

### REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

### SOL

Les vignes de ce Moulin à Vent se situent sur des sols de granit riches en manganèse.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle avec longue macération de 10 à 15 jours.

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets violacés. Arômes de fruits rouges dans sa jeunesse qui se transforment avec l'âge en arômes de rose fanée et violette sur des notes épicées et poivrées. C'est un vin d'une agréable fraîcheur avec un admirable fruité.

### ACCORDS METS & VINS

Servir sur des viandes rouges, du gibier et des fromages corsés.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

**GARDE** 3 à 6 ans

### DOMAINE

*Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.*

