

Moulin-à-Vent

Les Vins Louis Tête - AOP Moulin-à-Vent, Beaujolais, France

Rouge fruité
Vin robuste aux arômes de fruits mûrs et d'épices

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Peu profonds, granit friable et manganèse

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox.
13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rubis foncé. Nez floral et épicé. Bouche charpentée, arômes d'iris, rose, épices et fruits mûrs. Belle longueur en bouche.

› SERVICE

Service: 14°C. Garde tout son potentiel après 4 à 5 ans de garde.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des viandes rouges, le gibier ou les fromages corsés.
C'est le cru du Beaujolais qui possède la plus belle longévité.

