

Domaine Louis Tête

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

**Rouge corsé.
Vin structuré, puissant, aux notes kirschées et pointe épicée**

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

L'exposition sud/est et le microclimat confèrent un excellent murissement du raisin.

› TERROIR

Granitiques

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Cuvaison longue d'une quinzaine de jours avec égrappage à 70%, afin d'obtenir un vin plus généreux et plus corsé. Le Moulin-à-vent est ensuite systématiquement élevé en foudres de chêne. Foudres de chêne. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe grenat brillant. Nez intense et élégant sur des arômes de fruits à noyau. Attaque puissante, matière riche, beaucoup de gras et de rondeur. Notes de cassis et de kirsch, pointe épicée en finale. Tannins présents.

› SERVICE

Service: 14°C. C'est un vin de garde : il peut être vieilli 4 à 5 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Puissant, mariez-le avec une terrine de lapin, des bouchées à la reine, un poulet de Bresse aux morilles, un gigot d'agneau. Il accompagnera aisément les desserts à base de fruits rouges comme les clafoutis et crumbles.

