

A.O.P. MOULIN A VENT

HERVE LONGEFAY SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Gamay

TERROIR

Sol : argilo-limoneux profond, riche en manganèse.

Altitude : 250 mètres.

Vignes âgées de plus de 50 ans. Exposition est.

VINIFICATION

Vendanges manuelles afin de préserver l'intégrité des raisins pendant la vinification. Fermentation semi-carbonique courte (8 à 10 jours).

Élevage en cuves inox.

TENEUR EN ALCOOL 13,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur pourpre profond.



Nez ample de fruits noirs, de cerise et d'épices, associé à de délicieux arômes de cacao.



La bouche est charnue, ample et riche.

Volume et opulence caractérisent ce vin de caractère.

ACCORDS METS ET VINS

Poissons blancs du lac, veau rôti, viandes rouges au grill, champignons à la crème, fromages crémeux.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 14° à 16°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Carton de 12 bouteilles