

## MOULIN À VENT CUVÉE LAURETTE

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Nature du sol : Sol manganèse, argileux et siliceux

Culture : Traditionnelle

### VINIFICATION

En grappes entières ou égrappées, mise en cuve par tapis respectant la vendange, fermentation très lente, maîtrise des températures avec chapeau immergé pour extraire au maximum de fruits et de tanins, cuvaison longue variant de 10 à 13 jours

### ÉLEVAGE

Embouteillage au domaine, délicat et filtration légère

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Robe rubis aux reflets violets

**Nez** : Arômes de fruits rouges qui donnent un bouquet de violette, de cèpe et de sous-bois

**Palais** : Un vin généreux, charpenté, charmeur et élégant

### SERVICE

**Température de service** : 15-18°C

**Garde** : Environ 5 ans

**Accord mets-vins** : Idéal avec les viandes rôties, les gibiers et les fromages



### Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com

## CHÉNAS

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Couleur** : Rouge

**Nature du sol** : Sol sableux et argileux

**Culture** : Traditionnelle

### VINIFICATION

En grappes entières ou égrappées, mise en cuve par tapis respectant la vendange, fermentation très lente, maîtrise des températures avec chapeau immergé pour extraire au maximum de fruits et de tanins, cuvaison longue variant de 8 à 10 jours

### ÉLEVAGE

Embouteillage au domaine, délicat et filtration légère

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Robe rubis, teintée de grenat

**Nez** : Notes fruitées

**Palais** : Un vin fruité s'appréciant jeune

### SERVICE

**Température de service** : 12-15°C

**Garde** : 2-5 ans

**Accord mets-vins** : Idéal avec la charcuterie, les viandes rôties, le gibier et les fromages



### Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com