

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