

MOULIN À VENT

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Nature du sol : Sol granitique

Culture : raisonnée

VINIFICATION

traditionnelle macération semi-carbonique, égrappage entre 50 et 80 %, cuvaison entre 10 et 14 jours.

ÉLEVAGE

en partie en cuve inox et en partie en fûts de chêne de plusieurs vins.
Embouteillage par nos soins, après une légère filtration.

DÉGUSTATION

Robe soutenue , arômes torréfiés et fruits noirs. Vin enrobé avec une belle longueur.

SERVICE

Température de service : 15-18°C

Garde : 4-6 ans

CERTIFICATION H.V.E.3



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com