

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Moulin-à-Vent*

### Moulin-à-Vent 2005



**Cépage :** Gamay

**Sol :** Granit

**Localisation :** Un des crus du Beaujolais les plus célèbres. L'aire de production s'étend sur les villages de Chenas en Saône et Loire et Romanèche Thorins dans le Rhône, autour d'une colline sur laquelle se dresse un Moulin à Vent, à l'origine du nom de cette appellation.

**Le Millésime 2005 :** Récolte dans la première quinzaine de septembre après un été très chaud et sec et un début d'année à la climatologie idéale - hiver long et froid, printemps pluvieux et humide. Des conditions climatiques exceptionnelles pour un millésime exceptionnel. Une vendange très saine avec une belle maturité des raisins.

**Dégustation :** Couleur rubis intense avec des nuances violettes. Arômes très frais de petits fruits rouges (groseille, framboise) et de réglisse sur une pointe d'épices. Bien équilibré, concentré et généreux. Gamme aromatique sur le fruit rehaussée par un beau support tannique.

**Accords mets et vins :** Charcuteries, barbecue, fromages légers