

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent 2015



Cépage : Gamay

Sol : Granite

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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite qui permet aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées mi septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent sur des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et une texture charnue en bouche.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de groseille et de cerise bien mûres sur des parfums de violette. Bien structuré et complexe. Fruit très pur. Fin de bouche longue et fraîche.

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