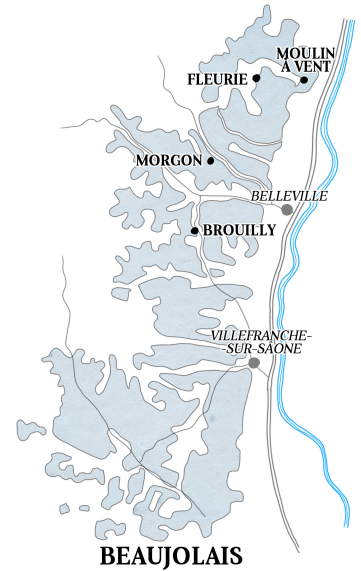


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent 2014



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 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'Août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin Septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de groseille, de framboise sur des notes d'épices. Bien équilibré et complexe. Beau fruit sur des tannins bien construits. Belle persistance.

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