



Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Cru complexe du Beaujolais

Beschreibung:

Le sol en granit du site privilégié des Vérillats produit un Gamay haut de gamme au caractère fort au profil floral-parfumé, qui acquiert matière et finesse par le vieillissement en barriques. Un Beaujolais qui n'a pas à craindre la comparaison avec les bons Bourgognes.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant avec des accents grenat. Délicieux bouquet de cerises noires juteuses et de gelée de framboise, avec peu de cassis, des nuances de cannelle et de clou de girofle, ainsi qu'une discrète note de fumée et diverses épices. Souple et ample dans la bouche marquée par les baies rouges et noires, sur des touches prononcées d'épices. Des notes fraîches et minérales se développent dans un deuxième temps, élégants tannins jusque dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	MàV
Produzent:	Château du Moulin-à-Vent
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Gamay
Artikelnummer:	0798720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Gamay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.