



Château du Moulin-à-Vent

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

Un Beaujolais d'une autre dimension

Beschreibung:

Un excellent gamay dont le goût rappelle fortement celui d'un bon bourgogne - issu d'un des crus les plus renommés de la région.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: MàV

Produzent: Château du Moulin-à-Vent

Eleavage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Gamay

Artikelnummer: 1086720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Gamay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.