



2017 Château du Moulin-à-Vent

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Beaujolais
Sous-région:	Moulin-à-Vent
Producteur:	Château du Moulin-à-Vent
Notation(s):	
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	1086717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

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

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 100% Gamay
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.