



2018 Les Verrillats

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

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Beaujolais
Sous-région:	Moulin-à-Vent
Producteur:	Château du Moulin-à-Vent
Notation(s):	J. Robinson 17/20, Wine Enthusiast 93/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	0798718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC

Château du Moulin-à-Vent

Origine:	France
Notation(s):	J. Robinson 17/20, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s):	100% Gamay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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 déguster.