



2020 Château du Moulin-à-Vent

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

Un Beaujolais d'une autre dimension

Description:

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

Accompagne idéale:

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).

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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	1086720

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:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.