2022 Les Vérillats

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

Valeur sûre du Beaujolais

Description:
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.
Note de dégustation:
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 idéale:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre 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):	Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	0798722

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Gamay
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch