



Les Vérillats

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

Complesso Beaujolais Cru

Beschreibung:

Il terreno granitico del sito privilegiato di Vérillats produce un Gamay di alta gamma con un carattere forte e un profilo floreale-fumoso, che acquisisce sostanza e finezza con l'invecchiamento in botte. Un Beaujolais che non teme confronti con i buoni Borgogna.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante con accenti granati. Delizioso bouquet di succose ciliegie nere e gelatina di lamponi, con note di ribes nero, cannella e chiodi di garofano, oltre a un discreto sentore di fumo e varie spezie. Al palato è morbido e corposo, caratterizzato da bacche rosse e nere, con pronunciati sentori di spezie. Note fresche e minerali si sviluppano nella seconda metà, tannini eleganti fino al finale persistente.

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: MàV

Produzent: Château du Moulin-à-Vent

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Gamay

Artikelnummer: 0798720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Vérillats

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.