



Château du Moulin-à-Vent

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

Il Beaujolais su una scala diversa

Beschreibung:

Un eccellente Gamay dal gusto che ricorda fortemente un buon Borgogna, proveniente da uno dei cru più rinomati della regione.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: MàV

Produzent: Château du Moulin-à-Vent

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Gamay

Artikelnummer: 1086720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.