2020 Les Vérillats

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

Complesso Beaujolais Cru

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
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 d'origine:	Francia
Regione:	Beaujolais
Sottoregione:	Moulin-à-Vent
Produttore:	Château du Moulin-à-Vent
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	0798720

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Vérillats

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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.

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