



Moulin à Vent 2021

Dans le verre, rouge rubis avec des reflets grenats. Au nez, nous percevons des notes florales et fruitées comme l'iris, différentes épices et des fruits mûrs. Dans sa jeunesse, le palais est dominé par la violette et la cerise. Un peu plus mûr, il révèle des arômes de sous-bois, de musc et de truffe.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Beaujolais
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Gamay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317161
Accord mets et vins	Dinde, Volaille, Plats à base de porc, Fromage



Vinification

Les vins du Domaine A.-F. Gros ne sont pas filtrés. Il est donc possible qu'un dépôt noble et naturel apparaisse avec le temps.

Terroir

Moulin-à-Vent est probablement le plus remarquable des dix crus du Beaujolais et se situe tout au nord de la région du Beaujolais. Les vins produits à partir du cépage gamay sont connus pour être parmi les plus concentrés et les plus riches en tanins du Beaujolais.

Histoire





Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

