



Moulin-à-Vent 2023

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Il Moulin-à-Vent ha un colore rosso granato con riflessi scuri. Al naso presenta note di amarena, liquirizia e chiodi di garofano. Al palato è rotondo e fresco, con tannini morbidi. Sapori persistenti di ciliegia e moka. Finale lungo.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Louis Latour |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Borgogna |
| Sottoregione | Beaujolais |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 13° - 15° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Gamay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320416 |
| Adatto a | Roastbeef, Carne alla griglia, Formaggi |



Vinificazione

La vinificazione avviene tradizionalmente in grandi botti di legno aperte con fermentazione malolattica al 100%. Il vino matura poi per altri 10-12 mesi.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da granito di ardesia rosa.

Storia





Moulin-à-Vent è uno dei 10 cru individuali del Beaujolais, che sono i vini più quotati della regione per la loro complessità e il loro maggiore potenziale di invecchiamento. La denominazione Moulin-à-Vent si estende sui comuni di Romanèche-Thorins e Chénas e prende il nome da un vecchio mulino a vento nel cuore dei vigneti.

