



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.

