CAVE DE FLEURIE
Depuis 1927

MOULIN-À-VENT

Moulin à Vent 100% Gamay AOP - 75 Cl 13.5% - 2021

Contient des sulfites

"Intense et gourmand aux tanins puissants et veloutés"

TERROIR & SOL

Sols granitiques peu profonds, riche en manganèse.

DÉGUSTATION

La belle robe grenat de ce vin aux reflets violacés laisse entrevoir une belle réussite. Le caractère intense de fruits rouges au nez se mêlent à des notes plus subtiles légèrement épicées. L'attaque de bouche est souple et gourmande et laisse place à des tanins puissants et veloutés.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagnera parfaitement une assiette de charcuterie ou un Saint-Marcellin.

SERVICE & GARDE

17°C. 4 à 5 années lui permettront d'atteindre son apogée.