JEAN BOUCHARD

DEPUIS 1926

Moulin-à-Vent

AOP Moulin-à-Vent, Beaujolais, France

PRÉSENTATION

L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur 660 ha au nord du Beaujolais. Nos vignes sont principalement exposées au sud-est et s'épanouissent sur un sol pauvre de granit rose très pur. Elles sont ainsi contraintes de s'enraciner très profondément pour aller chercher les nutriments nécessaires à leur développement.

TERROIR

Sols pauvres de granit rose très pur.

VINIFICATION

Elevage 50 % en fûts durant 10 à 12 mois

CÉPAGE

Gamay

SERVICE

Température de service : entre 13-14°C.
A déguster dans les 3 à 5 ans et plus.

DÉGUSTATION

Bouquet fleuri et gourmand aux notes de rose et de baies rouges et noires (framboise, cassis, myrtille) doublées d'une minéralité expressive.
Généreux en bouche, sa structure aromatique est complexe et harmonieuse à la fois. La finale est intense et subtilement parfumée.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Jambon persillé.
Accord atypique : Filet mignon de porc rôti aux baies de genièvre.

Jean Bouchard
6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

K136QF