



Moulin-à-Vent 2024

Le Moulin-à-Vent a une couleur rouge grenat avec des reflets sombres. Au nez, il présente des notes de cerise noire, de réglisse et de clou de girofle. En bouche, il est rond et frais, avec des tanins souples. Arômes persistants de cerise et de moka. Longue finale.

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Beaujolais |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 13° - 15° |
| Conservation | jusqu'en 2031 |
| Cépages | Gamay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322803 |
| Accord mets et vins | Rosbif, Grillades, Fromage |



Vinification

La vinification se fait traditionnellement en grands fûts de bois ouverts avec une fermentation 100% malolactique. Le vin est ensuite élevé pendant 10 à 12 mois supplémentaires.

Terroir

Les sols sont caractérisés par du granit rose schisteux.

Histoire

Moulin-à-Vent est l'un des 10 crus individuels du Beaujolais qui, en raison de leur complexité et de leur plus grand potentiel de vieillissement, constituent les vins les mieux notés de la région. L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur les communes de Romanèche-Thorins et Chénas et tire son nom d'un ancien moulin à vent situé au cœur du vignoble.

