



On appelle le Moulin à Vent le roi du Beaujolais. C'est le cru qui a le plus long potentiel de garde et qui se rapproche le plus de ses voisins Bourguignons. Lorsqu'il prend quelques années, on dit parfois qu'il « pinote ». Cette cuvée exprime l'alliance de la finesse et de la puissance. Le terroir de La Rochelle est un des plus beaux terroirs de garde de Moulin à Vent ; concentré, puissant, avec une large palette aromatique et une belle complexité.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2021
Âge des vignes : 60 ans
Terroir : Granites divers avec manganèse.
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.
Taille Gobelet.
Mode de vendange : Vendanges manuelles.
Densité pied/ha : 10 000
Superficie : 0.5 Ha
Rendement : 45 hL/ha
Production de bouteilles : 1 500 Bouteilles
% vol acquis : 13.5 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique en grappe entière, macération de 10 à 12 jours en cuves béton avec des levures indigènes.
Elevage : En pièces de 1 à 2 ans durant 6 mois et trois ans en bouteille.
Temps de garde : jusqu'à 15 ans. Apogée : 6 et 10 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Rubis profond avec des reflets pourpres.
Nez - Intense, parfums de fruits rouges, touches florales et notes minérales, fumées, épicées.
Bouche - Fine et racée, attaque ample, ronde et charnue.
Tanins feutrés avec de l'onctuosité, texture veloutée et suave.
Une bonne complexité aromatique



ACCORD METS VIN :

Toutes les viandes rouges et toutes les volailles. Il s'allie très bien avec les mets aux morilles.

Service : 14 °C

www.chermette.fr

PIERRE-MARIE CHERMETTE

Moulin-à-Vent

CRU DU BEAUJOLAIS

La Rochelle