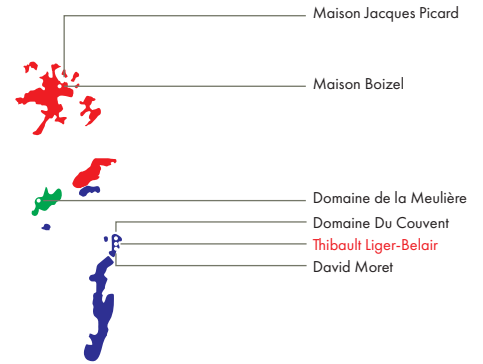




# MOULIN À VENT “LES VIEILLES VIGNES”

2020



## Regione

Questa cuvée proviene da un assemblaggio di 9 parcelle che rappresentano 7 ettari, ovvero il 50% della superficie totale del Domaine des Pierres Roses. Si tratta di vigne piantate tra il 1910 e il 1955, tutte situate intorno alla collina del Moulin à Vent. Il terreno è poco profondo ed è composto principalmente da sabbia bianca e rosa derivante dalla decomposizione di granito rosa e quarzo.



100% Gamay



750 ml



Vendemmia manuale



## Vinificazione

Il 40% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



## Affinamento

L'affinamento viene effettuato in botti di rovere per un periodo di 15 mesi.



**Grado alcolico** 13% vol



Al naso sentori esotici, arancia rossa, spezie e bacche mature che lasciano spazio ad un sapore di composta di ciliege e lampone nero. Fin dal primo sorso, questo blend rivela una buona struttura, seguita da una persistenza interessante dovuta ad un terreno povero e minerale.



Si abbina bene a carni rosse, arrostiti e formaggi a media stagionatura. Ottimo anche con piatti di pasta al ragù o con grigliate di carne.



Distribuito in Italia da

 ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION