



# MOULIN À VENT "CHAMP DE COUR"

2020



## Regione

1,65 ettari di vigneto situati sul lato sud del Beaujolais. Questa parcella è protetta dalla collina del Moulin à Vent dai venti dominanti provenienti da nord. L'esposizione, rivolta a sud pieno, garantisce una maggiore maturità delle uve.

Il suolo, profondo un metro, presenta una straordinaria diversità di graniti, provenienti dalla parte alta della parcella, che forma un anfiteatro naturale che si estende da Fleurie a Chénas.



100% Gamay



Vendemmia manuale



## Vinificazione

Il 50% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



## Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di secondo e terzo passaggio per un periodo di 15 mesi.



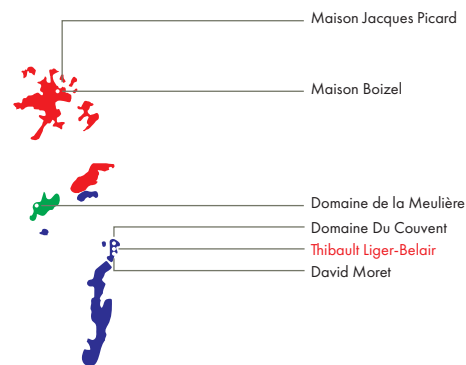
**Grado alcolico** 13,5% vol



Questo terroir ha un'esposizione strategica che regala una buona maturità, mentre la diversità del granito dona una complessità molto interessante. Questo vino necessita di un affinamento più lungo in botti per ottenere una maggiore morbidezza e versatilità.



Questo vino si abbina bene a piatti di carne bianca, come pollo arrosto o tacchino, e a preparazioni a base di maiale, come il filetto o le costole. È ideale con formaggi semi-stagionati e a crosta fiorita, come il Camembert o il Saint-Marcellin. Accompagna perfettamente anche piatti vegetariani, come torte salate o ratatouille, e si sposa con salumi delicati, come il prosciutto crudo o il salame. Perfetto con piatti autunnali, come stufati di funghi o polenta cremosa.



750 ml

