



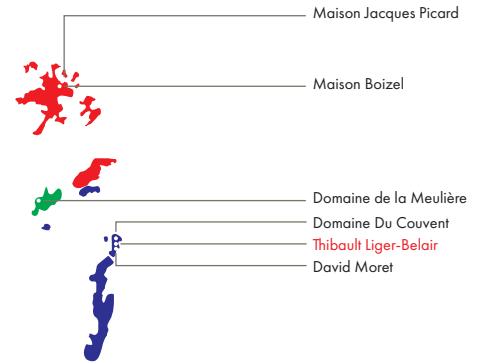
MOULIN À VENT "LES PERRELLES"

2020



Regione

0,96 ettari di vigneto situati sul versante sud della collina di Moulin-à-Vent. "Perrelles" significa "cava" nella regione del Beaujolais e del Mâconnais, analogamente ai climats della Borgogna chiamati "Les Perrières". Questa parcella, caratterizzata da suoli bianchi ricchi di quarzo, si trova su un pendio esposto a pieno sud, con una densità di impianto di 14.000 ceppi di vite per ettaro.



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



Grado alcolico 13% vol



Il vino presenta un aspetto complesso, maturo e ricco senza risultare pesante o eccessivamente generoso, grazie al suo terreno che gli conferisce freschezza e tensione.



È ideale anche con piatti vegetariani strutturati, come risotti al tartufo o alla zucca, e formaggi stagionati ma non troppo intensi, valorizzando la sua freschezza e tensione.



Distribuito in Italia da