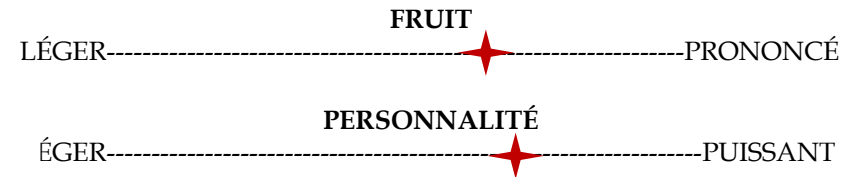




MOULIN À VENT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Moulin À Vent Domaine des Ailes Bel Air



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Historique : Le Domaine des Ailes est situé sur la commune de Romanèche-Thorins. Son nom fait bien évidemment référence au célèbre moulin situé au sommet d'une colline du village et devenu l'emblème de l'appellation. Les 2.28 hectares de vignes sont plantées en mi-coteaux (200m) sur un sol friable de granit rose en exposition Sud-Sud Est. Les vignes de plus de 50 ans, taillées en gobelet, sont travaillées dans le respect de la nature, en agriculture raisonnée avec une maîtrise rigoureuse des intrants. Les vendanges sont faites exclusivement à la main avec tri sélectif à la parcelle.

Cépages : Cépage Gamay noir à jus blanc. Arènes granitiques rosées friables.

Vinification : Cuvaision longue (12 à 14 jours) avec maîtrise des températures, vendange majoritairement égrappée (70%) et élevage partiel en barrique. Elevage de 6 mois dont 30% en fût de chêne de plus 5 ans et 70% en cuve inox.

Dégustation : Robe rouge profond grenat. Le nez est riche et puissant (cassis, mûres et cerises). La bouche est longue, charnue, puissante, structurée et robuste. C'est un vin de garde par excellence.

Accompagnement : À déguster sur des filets de lièvre rôtis aux chanterelles et purée de châtaignes, du sanglier sauce grand veneur, une fricassée de pintade aux cèpes, du fromage de chèvre.

Servir à : une température comprise entre 16 et 18°C. Ouvrir 1h avant

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)
BOUTEILLE 75cl	3 436 730 010 090	1.40	85 x 85 x 300
CARTON		8,67	400 x 390 x 100

