



P. FERRAUD & FILS



MOULIN À VENT

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LA DYNASTIE DES FERRAUD



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Granit riche en manganèse

Vinification & élevage

Ce Moulin à Vent a bénéficié d'une cuvaison très longue, permettant d'extraire un maximum de couleurs et de tanins. Élevé partiellement en fût de chêne sur lies fines.

Notes de dégustation

La robe pourpre profonde caractérise ce Moulin à Vent de caractère. Le nez est expressif et complexe : des notes de cerise noire et de myrtille, du poivre noir, de la réglisse des notes de sous-bois et de reliure de cuir. La bouche est charnue, concentré avec de beaux tanins fermes mais enrobés. Les arômes sont là aussi complexes, avec une belle expression du fruits et des épices. La finale est particulièrement persistante.

Accords mets & vins

C'est une cuvée d'exception à partager autour d'une belle pièce de viande rôtie ou de gibier. A carafier avant de servir.

Temperature de service 14 °C

Garde Jusqu'à 8 ans en fonction du millésime et du bouchage.

Histoire

Cette cuvée de Moulin-à-Vent est la digne héritière de la "Dynastie des Ferraud", cuvée exceptionnelle ayant connu ses heures de gloire dans les années 1990, les meilleurs restaurants parisiens ayant choisi d'en régaler leur clients. Fort de ce succès de sa riche histoire de son expérience, la Maison Ferraud choisi aujourd'hui de remettre cette gamme sur le devant de la scène. Une cuvée d'exception, en petites quantités, placée sous le signe de la qualité, du savoir-faire et de l'élégance.

