



P. FERRAUD & FILS



MOULIN-À-VENT

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS L'ÉOLIENNE



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Granit riche en manganèse

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

De couleur intense, sa robe scille entre un grenat sombre et un rubis profond. Le nez évoque la fleur et le fruit, avec une dominante de violette soulignée par une note de cerise. Tannique, charnu et subtilement épicé, ce vin développe en bouche des saveurs complexes, mêlant finesse et harmonie. Il est généralement caractérisé par une longueur en bouche remarquable.

Accords mets & vins

Le Moulin à Vent "L'Éolienne" se marie à merveille avec des viandes rouges, des gibiers et des fromages forts et corsés.

Temperature de service 14 °C

Garde Jusqu'à 10 ans en fonction du millésime et du bouchage

Recompenses

- 15,25/20 - Magazine Vert de Vin | Mars 2017
- 14/20 - Guide Gerbelle & Maurange | Edition 2016
- Cité dans le guide Dussert Gerber | Edition 2017



Histoire

Le Moulin à Vent est le plus majestueux des Crus du Beaujolais. Il tire son nom d'un antique moulin à vent situé, depuis le XVème siècle, sur une colline surplombant l'appellation. Il se dresse fièrement à une altitude de 258 mètres. L'Éolienne est une sélection que nous peaufinons au fil des ans chez les mêmes vignerons depuis quelques années déjà. C'est volontairement avec un décalage d'une ou deux années que nous mettons en route cette appellation.

