



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

Sa robe pourpre et profonde, caractérise ce Moulin à Vent de caractère. Son nez est expressif et complexe: des notes de cerise noire et de myrtille, du poivre noir, de la réglisse, ainsi que des notes de sous-bois et de reliure de cuir. Sa bouche est charnue et concentrée, avec de beaux tanins fermes mais enrobés. Ses arômes sont également complexes, avec une belle expression du fruit et des épices. Sa 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 10 ans

Histoire

La rareté et l'exigence prime pour « La Dynastie des Ferraud ». Élaborée à partir d'une sélection de Moulin-à-Vent et Pouilly Fuissé, elle se veut iconique pour la Maison Ferraud. Seuls les meilleurs millésimes, comme ceux de 2010 ou 2015, ont le privilège d'être sélectionnés pour cette gamme, et ce, pour une production limitée (3 000 Moulin-à-Vent & 2 000 Pouilly Fuissé).

