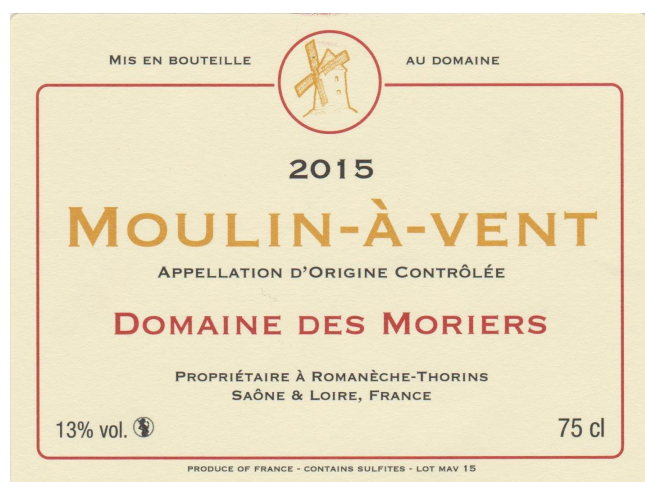


DOMAINE DES MORIERS

MOULIN À VENT

Rouge

Millésime 2015



Appellation: AOC Moulin à Vent

Cépage: 100% Gamay

Age moyen des vignes: 45 ans

Nature des Sols: Granit et Sable

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 35 hl/Ha

Mode de culture: biologie non certifiée

Fermentation alcoolique : 15 jours à trois semaines sans levures exogènes. Partiellement égrappé.

Élevage: 10 mois en fûts de chêne et sans soufre ajouté.

Mise en bouteilles: Par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, sans soufre ajouté.

Dégustation: Issu d'un terroir de granit et de sables, ce Moulin à Vent qui ne manque pas de force et de structure, s'inscrit dans un registre floral et élégant. Parmi les crus du Beaujolais, c'est celui qui a le plus de similitudes avec les vins de Côte d'Or; il est apte à un long vieillissement.



Maison François de Nicolay - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE -
France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com