



## MOULIN A VENT

### Origine

Beaujolais, France

### Cépage

Gamay noir à jus blanc

### Age de la vigne

20 à 60 ans selon les parcelles

### Sol

Arènes granitiques et argilo-granitique

### Vinification

Macération en grappes entières durant 18 jours. Elevage en fût (15%) et en cuve inox pour 10 mois. Pas de collage et filtration légère.

### Situation

Trait d'union entre le Beaujolais et la Bourgogne, l'appellation Moulin à Vent est en 1925 le 1<sup>er</sup> Cru délimité du Beaujolais,

Le Moulin à Vent Trenal provient d'un assemblage de différents lieu-dits : les Bois Maréchaux (matrice argilo granitique) et les Thorins (arènes granitiques avec inclusions de manganèse) qui sont au pied du Moulin à Vent.

Les pentes douces ont des expositions variées de Est à Sud.

### Dégustation

Ce vin élégant et subtil à la robe rubis profond présente une large palette aromatique.

Son nez finement boisé laisse ressortir des notes de poivre blanc et de cacao, qui s'associent aux arômes de fruits noirs bien mûrs.

La bouche est suave, avec un côté minéral aux tanins serrés.

### Consommation et service

Servir de 14° à 16°C.

Il accompagnera à merveille une fondue bourguignonne, une viande maturée grillée ou de la viande des grisons.

A boire dans les 5 à 10 ans.

