



Moulin à vent Les Muriers BIO

Spécialité par lot



Avec des vignes d'un âge moyen de 50 ans, Moulin-à-vent est partagée entre une majorité de versants granitiques sablonneux et de piémonts plus argileux. Entre les deux, existe de grandes plages de transition avec des granits plus ou moins altérés. Les vignes sont travaillées dans le cadre d'une agriculture raisonnée à l'écoute de la faune et de la flore.

Cépages : 100% Gamay

Taux d'alcool : 13 %

Vinification : Vendages Manuelles avec tri à la parcelle. La cuvaison est traditionnelle semi-carbonique de 12 à 14 jours avec Maitrise des températures

Description : Avec une robe d'un profond rouge grenat, il offre un nez riche et puissant sur les mûres, les cassis et les cerises. Tandis qu'en bouche, il offre une longueur persistante, charnue et puissante, soutenue par une structure tannique remarquable qui lui confère une profondeur exceptionnelle.

Dégustation : Servi entre 16 et 18 °C, il se déguster très bien avec une dinde farcie, des pâtes légères et des petits desserts composés de petits fruits rouges.

Code SAQ : 15434514

Prix : 25,60\$

Prix Licencié : 22,27\$

UVC : 12

