

Moulin-à-Vent



Vin issu de 2 parcelles de vieilles vignes sur un sol granitique altéré et peu profond.



Cépage : Gamay



Vinification : Macération longue, fermentation avec levures indigènes, suivie d'un élevage en cuve.



Robe : Grenat sombre dominante violacée



Nez : Arômes concentrés et puissants, mêlant cerise noir, myrtille et des touches épicées.



Bouche : Vin de caractère aux tanins soyeux.



Idée d'association culinaire : Bœuf rôti ou en sauce
/Plats aux champignons / Magret de canard
/Fromages affinés.



Température de dégustation : 16/17°C



Potentiel de garde : 7 ans



Steve
Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : [domaine_steeve_charvet](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet)
www.charvet-chiroubles.fr



vigneron
indépendant



vignobles &
découvertes