

Moulin à Vent rouge

Domaine des Ailes

Région	Beaujolais
Appellation	Moulin-à-Vent
Producteur	Vinescence - Vignerons de Bel Air
Contenance	75cl
Cépages	Gamay noir à jus blanc
Temp. de service	16 à 18°
Durée de garde	6 ans
Accords avec familles de plats	FROMAGE MOUTON/AGNEAU VEAU

Commentaire de dégustation

Robe rouge profond grenat. Le nez est riche et puissant (cassis, mûres et cerises). La bouche est longue, charnue, puissante, structurée et robuste. C'est un vin de garde par excellence. Blanquette de veau à l'ancienne, gigot d'agneau de 7h, fromages de chèvre et bleu.

