



Moulin à Vent "Les Perrelles"

AOC Moulin à Vent, Beaujolais, France



PRÉSENTATION

Le vin est toujours d'une belle maturité et d'une jolie richesse grâce à son sol qui lui apporte fraîcheur et tension.

SITUATION

0,96 hectares de vignes plantées en 1942 situées sur le versant sud de la colline du Moulin à Vent.

« Perrelles » signifie « carrière » dans la région du Beaujolais et du Mâconnais, au même titre que les climats en Bourgogne s'appelant « les Perrières ».

TERROIR

Cette parcelle, issue de sols blancs riches en quartz, se situe sur un coteau exposé plein Sud planté à une densité de 14 000 pieds de vignes par hectare.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 50% de vendanges entières.

3 semaines de fermentation en cuve ouverte avec une extraction très douce.

L'élevage est réalisé en fût de 1 à 3 vins pour une période de 15 mois.

CÉPAGE

Gamay 100%

DÉGUSTATION

Ce vin révèle un bouquet complexe mêlant des notes florales et d'épices aux arômes de fruits rouges. La bouche est ample, dense avec une très belle matière et des arômes persistants.

Ce Moulin à Vent se rapproche des grands vins de Bourgogne par son style à la fois puissant et élégant et par sa longueur en bouche.

