

Moulin à Vent

AOP Moulin-à-Vent, Rouge



Terroir sablonneux et granitique



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rouge rubis.
Nez séduisant, empli d'arômes fruités avec une pointe minérale.
La bouche dévoile des notes florales et épicées.



Service : 15 °C



Potentiel de garde : 5 ans



Accords parfaits :

Saucisson lyonnais, viandes rouges grillées ou rôties, desserts au chocolat.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl			570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	