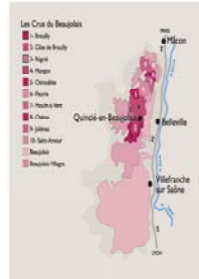




BEAUJOLAIS



## MOULIN-A-VENT LES CANNELIERS

**Surface:** 650 hectares

**Age des vignes :** 30 ans

**Localité :** Romanèche Thorins en Saône et Loire, Chénas dans le Rhône.

**Appellation :** Moulin-A-Vent

**Nature du sol :** arènes granitiques roses, friables, contenant des oxydes de manganèse.

**Cépage :** gamay noir à jus blanc

**Vendanges :** manuelles

**Vinification :** traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

**Elevage :** en cuve



### **Histoire**

L'appellation tire son nom de la présence d'un vieux moulin à vent situé au centre du vignoble et qui servit à moudre du grain jusqu'au milieu du 19ème siècle.



### **Terroir**

L'aire d'appellation s'étend sur deux communes : Romanèche-Thorins en Saône et Loire et Chénas dans le Rhône, entre les crus Fleurie, Chénas et Juliéas. Le sol du Moulin à Vent est le terrain à vigne par excellence : peu profond et constitué d'arènes granitiques roses, friables, qu'on appelle gore, infiltré ici et là de filons de manganèse. C'est un terrain perméable, maigre et acide.



### **Vin**

- Robe : couleur rouge rubis intense.

- Nez : arômes de pâtisseries (amande, caramel mou) très plaisantes.

-Bouche : l'attaque franche et élégante met en valeur ses arômes de fruits sauvages (framboise, arboise).



### **Accord mets et vin**

Le Moulin à Vent peut s'apprécier dans sa jeunesse, mais il mérite d'être conservé. Il peut se garder de 7 à 10 ans.

Il accompagnera parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages corsés.

A servir à une température de 15 à 17° C.