



RÉGNIÉ LES FRAMBOISIÈRES

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 Juliénas. 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, arousse).



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.

