Domaine du Chapitre

Moulin-à-vent

2020



Geschichte

Dieses schöne Weingut auf 35 Hektar in der Gemeinde La Chapelle de Guinchay bringt Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie und Saint-Amour), Beaujolais und Beaujolais-Villages, Bourgogne Chardonnay und Mâcon-Villages hervor.

Rebsorte

Gamay

Herkunft

Die AOP Moulin-à-Vent liegt an der Grenze zwischen den Departements Rhône und Saône-et-Loire. Sie erstreckt sich über einen Teil der Gemeinden Chénas und Romanèche-Thorins und ist einer der 10 Crus des Beaujolais. Die Appellation verdankt ihren Namen der emblematischen Windmühle, die von ihrem Hügel auf die Reben herabblickt.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Mazeration in offenen Edelstahlbehältern mit Temperaturregulierung, lange Maischestandzeit mit optimalem Umwälzen der Maische.
10-monatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks.

Bodenart

Granit, Ton, Sand und sandiger Lehm.

Farbe

Der Moulin-à-Vent verdankt den Gamay-Trauben und dem Granit seine violettrote Farbe, die sich mit der Zeit von einem dunklen Granatrot in ein tiefes Rubinrot verwandelt.

Nase

In jungen Jahren verströmt der Moulin-à-Vent fruchtige Noten, wie reife Kirsche, und blumige Noten, wie Veilchen. Dann entwickeln sich Düfte von verwelkter Rose und Iris. Später wird sein Bouquet würziger und komplexer, mit Noten von Trüffel, Moschus und Wildbret.

Mund

Die Feinheit seiner Gerbstoffe und seine lang anhaltenden Aromen schenken einen unvergleichlichen Genuss. Dieser fleischige, samtige, oft mineralische Wein besitzt holzige Noten aufgrund seines Ausbaus.

Empfehlungen

Rotes Fleisch, Wild, Käse (Munster, Epoisses, Camembert).

Trinktemperatur

14-16 °C

Lagerfähigkeit

3 bis 5 Jahre zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com