

DOMAINE DU CHAPITRE

Moulin-à-vent

2020

Histoire

Ce beau domaine de 35 hectares situé sur la commune de la Chapelle de Guinchay compte des Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie et Saint-Amour), du Beaujolais et Beaujolais-Villages, du Bourgogne Chardonnay et Mâcon-Villages.

Cépage

Gamay

Origine

A cheval sur la limite entre les départements du Rhône et de Saône-et-Loire, l'AOP Moulin-à-Vent couvre une partie des communes de Chénas et de Romanèche-Thorins et fait partie des 10 Crus du Beaujolais. L'appellation doit son nom à l'émblématique Moulin au sommet de la colline qui domine les vignes.

Vinification

Vinification traditionnelle. Macération en cuves inox ouvertes avec thermorégulation, cuvaison longue au cours de laquelle des remontages sont pratiqués de façon optimale. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox.

Type de sol

Granitiques, argileux, sableux et argilo-sableux.



Couleur

Le moulin-à-vent doit au gamay et au granite sa couleur rouge violacé qui, au fur et à mesure du temps, évolue du grenat sombre au rubis profond.



Nez

Jeune, le moulin-à-vent exhale des senteurs fruitées, comme la cerise bien mûre, et florales, comme la violette. Puis apparaissent des parfums de rose fanée, d'iris. Plus tard, son bouquet devient plus épicé et complexe, avec des notes de truffe, de musc et de venaison.



Palais

La finesse de ses tanins et la persistance de ses arômes procurent un plaisir sans égal. Charnu, velouté, souvent minéral, ce vin présente des notes boisées dues à l'élevage.

Recommandations

Viande rouge, gibier, fromages (munster, époisses, camembert).

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 à 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com