



DOMAINE CHEYSSON



Nome: MOULIN A VENT

Annata: 2023

Regione: BEAUJOLAIS

Denominazione: AOC MOULIN A VENT

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% GAMAY NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: con oltre 150 anni di storia e una cantina risalente al XVII secolo, il Domaine Emile Cheysson è una delle aziende vitivinicole più autentiche del Beaujolais. Situato a Chiroubles, tra Mâcon e Villefranche-sur-Saône, il Domaine si estende su 26 ettari di vigneti nei cru Chiroubles e Beaujolais Blanc, coltivati con passione su terroir di eccellenza. Questo vino fa parte della selezione che M. Jean-Pierre Large, titolare del domaine Cheysson, propone ai suoi clienti al fine di comporre una gamma completa di Beaujolais.

Domaine des Vieilles Caves (dal 1840) produce questo vino nei pressi di Belleville, su terreni granitici poveri.

In cantina: vinificazione tradizionale, con macerazione semi-carbonica, diraspatura tra il 50 e l'80%, e macerazione sulle bucce tra i 10 e i 14 giorni. L'affinamento avviene in parte in vasche d'acciaio inox e in parte in botti di rovere usate. L'imbottigliamento avviene dopo una leggera filtrazione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono sentori tostati e di frutti neri. Al palato è avvolgente fresco, equilibrato e di grande struttura, con un potenziale di invecchiamento 6 anni.

Abbinamenti: perfetto in ogni occasione, accompagna carni rosse, bianche, alla griglia o in preparazioni elaborate.

Servizio: 15-17 °C