



Appellation Moulin à Vent
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison des Nugues

Région Bourgogne
Sous-Région Beaujolais

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Gamay
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 7 mois en cuve puis 18 mois en bouteilles

Degré d'alcool 13,5 %
Temps de garde 4 à 6 ans
Température de service 14 à 16°C

Robe Rubis profond
Nez, Bouche Cerise-griotte, Pivoine, Violette
Caractère du vin Assez puissant
Longueur en bouche Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Pâté en croûte
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Paupiettes de veau
Viande rouge, Gibier Bavette de bœuf à l'échalote, coq aux raisins
Plat principal Boudin noir aux 2 pommes
Fromage Brie de Meaux, Mont d'Or chaud
Dessert /