



**Appellation** Moulin à vent  
**Climat, Cuvée** /  
**Domaine, Maison** Roche Noire

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** Beaujolais

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Gamay  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** nc

**Degré d'alcool** 13 %  
**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** /