



## BOURGOGNE

### VIGNOBLE

Situation du Beaujolais : entre Lyon et Mâcon

Appellation : Bourgogne AOC

Elevé en fûts de chêne

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Age des vignes : 50 ans

Taille : Gobelet

Rendement : 54hL hectare

Sol : granit riche en manganèse

Densité plantation : 10 000 pieds/hectare

### ÉLABORATION

Nos vignes de Moulin à Vent sont vendangées à la main dans la plus pure tradition beaujolaise. Les grappes entières sont encuvées. Une fermentation alcoolique lente et une macération d'environ 10 jours, avec remontages, nous permet d'élaborer un vin friand, aromatique et avec un potentiel de garde non négligeable.

Fermentation Malo lactique : 100 % / Elevage en fût : oui

### DEGUSTATION

Aspect visuel : une robe rubis foncé.

Aspect olfactif : arômes d'iris, de rose fanée, d'épices de fruits mûrs, et un léger boisé.

Aspect gustatif : Le sous-sol riche en manganèse lui donne une noblesse de caractère et une structure qui lui permet de concurrencer ses frères de Côte d'or.

Accord mets et vin : viandes rouges, du gibier ou un fromage corsé.

Température de service : 14°C / Potentiel vieillissement : 5 à 12 ans

[www.remuet.com](http://www.remuet.com)



VIGNERON BOURGOGNE & BEAUJOLAIS