

# MOULIN A VENT - CHENAS - FLEURIE

VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR FRANCK BESSONE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

13% VOL | 75 CL | PRODUIT DE FRANCE



Les Pinchons 69840 CHENAS

Tél : 06.80.59.35.46 Email : [fbessone@bbox.fr](mailto:fbessone@bbox.fr)

## CUVEE : La Rochelle 2020

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**  
A.O.C MOULIN A VENT
- ✓ **Cépage**  
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**  
Roche mère de granit et quartzites très durs
- ✓ **Exposition**  
Sud Est
- ✓ **Age de la vigne**  
70 ans
- ✓ **Vendange**  
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Levures naturelles**
- ✓ **Elevage**  
18 mois en futs puis assemblage



## La Dégustation

### ➤ Robe

Robe d'un rubis profond encore brillante.

### ➤ Nez

Le nez sur le fruit noir présente des arômes délicats d'épices douces, briochés et vanillés qui annoncent une évolution tout en douceur.

### ➤ Bouche

L'attaque de bouche est franche et fraîche à l'image du millésime. Les tannins sont bien tranchés sans agressivité offrant en final une touche un peu sucrée. La puissance se fond derrière l'expression de la grande élégance du terroir avec beaucoup d'équilibre.

### ➤ Remarques

Une belle réussite pour un terroir de haute expression, qui exprime maintenant après quelques années de vieillissement toute sa subtilité. A apprécier dès maintenant, où à oublier les 5 prochaines années pour les amateurs du genre.

