

CUVEE : Tradition 2019

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C MOULIN A VENT
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Rocher Saprolite avec des petits cailloux de' lard'
- ✓ **Exposition**
Sud Est - Est
- ✓ **Age de la vigne**
48 ans
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Elevage**
30% cuve ciment, 60% cuve inox et 10% fûts



La Dégustation

➤ **Robe**

Robe rubis dense, agrémentée de beaux reflets brillants.

➤ **Nez**

Très élégant, le vin combine un léger boisé bien fondu avec des arômes de pivoine et la présence d'une étonnante minéralité.

➤ **Bouche**

La bouche est souple et toujours en élégance, l'attaque se poursuit sur un beau volume complété par les notes de fruits rouges croquants. Très épanoui, le vin se prolonge sur des fleurs de fin d'été et fait la roue sur une fine texture tannique soyeuse qui invite à la dégustation. Ce Moulin à Vent révèle toute sa personnalité.

➤ **Remarques**

Une belle cuvée pour ceux qui aiment le Gamay dans son expression fruitée et gourmande. A apprécier dès maintenant et dans les 3 années à venir.

➤ **Température de service 14/15°C**

A accompagner d'une pièce de viande rouge simplement poêlée et son jus, avec des légumes et champignons ou bien des filets de rougets juste saisis avec du lard fumé.