



# Moulin à Vent

## L'UNIQUE



**CÉPAGE :** GAMAY NOIR À JUS BLANC

**APPELLATION :** CRU MOULIN A VENT AOC

**VIGNOBLE :**

GRANIT

PENTE A 40%, EXPOSITION PLEINE EST.

VUE SUR LE MOULIN.

TAILLE COBELET, 10 000 PIEDS À L'HECTARE.

50 HL/HA

**VINIFICATION :**

EGRAPPAGE 100%. VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC CUIVON DE 15 À 20 JOURS ET PIGEAGE QUOTIDIEN. ÉLEVAGE LONG DE 18 MOIS EN CUVE.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

**DÉGUSTATION :** ROBE GRENAT INTENSE. NEZ DE FRUITS NOIRS ET DE MARC. BOUCHE SUR LA MURE AVEC UN FINAL SUR LES FRUITS SECS (AMANDE, NOISETTE). PERSISTANCE AROMATIQUE ET LONGUEUR. TANINS SERRÉS QUI PRÉSAGENT UNE TRÈS BELLE GARDE.

**ACCORDS METS ET VINS :** COTE DE BOEUF, MAGRET DE CANARD, TRAVERS DE PORC ÉPICÉ, GIGOT D'AGNEAU TIKKA MASSALA. COMTÉ, CAMEMBERT FERMIER ET AFFINÉ.

**CONSEILS DE SERVICE :**

A SERVIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

DÉBOUCHER 1 À 2 HEURES À L'AVANCE.

A APPRÉCIER SOUS 1 À 10 ANS.



**DOMAINE JP RIVIERE**  
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne  
04 74 67 00 67  
[contact@domainejpriviere.com](mailto:contact@domainejpriviere.com)  
[www.domainejpriviere.com](http://www.domainejpriviere.com)



# Moulin à Vent

## L'UNIQUE



**GRAPE VARIETY :** BLACK GAMAY WITH WHITE JUICE

**APPELLATION :** CRU MOULIN A VENT AOC

**VINEYARD :**

GRANIT

PENTE A 40%, EXPOSITION PLEINE EST.

VUE SUR LE MOULIN.

TAILLE COBELET, 10 000 PIEDS À L'HECTARE.

50 HL/HA

**VINIFICATION :**

EGRAPPAGE 100%. VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC CUIVON DE 15 À 20 JOURS ET PIGEAGE QUOTIDIEN. ÉLEVAGE LONG DE 18 MOIS EN CUVE.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

**TASTING :** ROBE GRENAT INTENSE. NEZ DE FRUITS NOIRS ET DE MARC. BOUCHE SUR LA MURE AVEC UN FINAL SUR LES FRUITS SECS (AMANDE, NOISETTE). PERSISTANCE AROMATIQUE ET LONGUEUR. TANINS SERRÉS QUI PRÉSAGENT UNE TRÈS BELLE GARDE.

**FOOD AND WINE PAIRING :** COTE DE BOEUF, MAGRET DE CANARD, TRAVERS DE PORC ÉPICÉ, GIGOT D'AGNEAU TIKKA MASSALA. COMTÉ, CAMEMBERT FERMIER ET AFFINÉ.

**SERVING SUGGESTIONS :**

A SERVIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

DÉBOUCHER 1 À 2 HEURES À L'AVANCE.

A APPRÉCIER SOUS 1 À 10 ANS.



**DOMAINE JP RIVIERE**  
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne  
04 74 67 00 67  
[contact@domainejpriviere.com](mailto:contact@domainejpriviere.com)  
[www.domainejpriviere.com](http://www.domainejpriviere.com)