



DOMAINE BENOIT TRICHARD

L'Exception

Moulin-à-Vent - Rouge 2012

Région :	Beaujolais
Appellation :	Moulin-à-Vent
Cuvée :	L'Exception
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Un moulin-à-vent qui vous surprend. On doute de la provenance et du cépage tant ses caractéristiques sont aux antipodes d'un beaujolais traditionnel. A réserver aux amateurs et fouineurs de vins fins capables d'offrir une belle longévité.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage partiel, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en fût de chêne neuf.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, limpide, reflets brique.

NEZ : Expressif, fin, subtils arômes de chèvrefeuille, subtils arômes de sauge, généreux arômes de fruits compotés, légers arômes de garrigue, subtils arômes de vanille, subtils arômes de caramel au beurre salé, légers arômes de pain grillé, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Subtiles notes de pivoine, subtiles notes de violette, notes de safran, subtiles notes d'amande grillée, subtiles notes de résine.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 19°

GARDE : A consommer entre 2013 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Coq au vin, Gibiers, Fromages de caractère

Powered by **Plugwine**

