

DOMAINE GRANGE MASSON

AOP MOULIN A VENT

Cépage :

100% gamay.

Certification :

HVE3.

Terroir :

Au lieu-dit «chassignol» sur la commune de Chénas.

Exposition Sud,

Sol Granite profond et granite profond altéré en coteau

Altitude 350 M

Vignoble :

Âge des vignes 95 ans avec encépagement haute densité

Taille : gobelet traditionnel

Vendange :

Récolte manuelle à 100% à pleine maturité.

Vinification:

Traditionnelle Beaujolaise en grappe entière, fermentation en cuve de 10 à 13 jours avec remontage

Vin:

Bouche : tanique et charpenté, élégants, complexes, puissants

Nez : Cassis, réglisse rose fanée et fruits mûrs

Œil : Rubis profond à grenat sombre

Accompagnement:

C'est un vin à boire lors de grands instants de gastronomie, en toute simplicité ou pour de grandes occasions.

Conservation:

6 à 8 ans

A déguster entre 14° et 16°