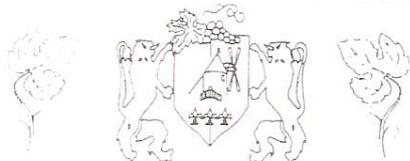


Le Secret des Terroirs
de
Moulin à Vent
Domaine Desperrier



Propriétaire-Récoltant
"La Pierre"
71570 ROMANECHE-THORINS
France

Tél : 00 33 85 35 55 05
Fax : 00 33 85 35 22 60
dom.desperrier@wanadoo.fr



Moulin à Vent
Cuvée des Breynets

Terroir :

Situé sur un terroir peu profond de granit Les Breynets sont des vieilles vignes exposées Sud / Sud-Est.

Cépage :

100 % Gamay noir à jus blanc.

Vinification :

Vendange manuelle et cuvaison de 10 jours, semi-carbonique, en grappes entières. L'élevage s'étale sur 10 mois et seul un tiers de cette cuvée est élevée sous bois.



Dégustation :

Au nez on perçoit des notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est franche avec à la fois du gras et de la vivacité, puis on ressent une note épicée. C'est un vin féminin dont la garde est de 5 ans.

Mets et Vins :

A boire dans les cinq ans à 15/16 °C sur des viandes rouges ou fromages peu corsés.

Code produit : 22 04 244 4

Emballage : cartons de 6 ou 12 Bites.

Bouteille : bourgogne tradition 0,75 L.

Devise : Euro / €.

Millésime :

Prix Départ-Cave (EXW) :

N° TVA : FR74 378 732 382

N° Accises : FR 093 536 E0 121