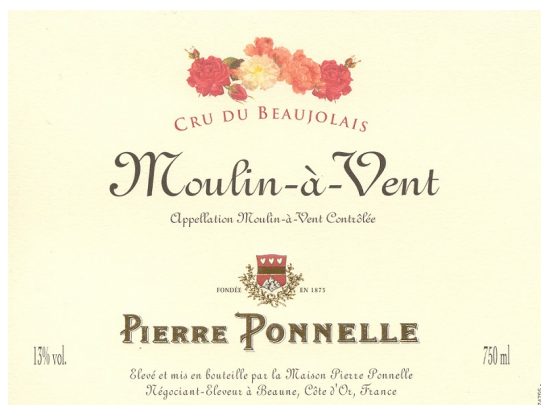




PIERRE PONNELLE

MOULIN À VENT



TERROIR

Considéré comme le "Seigneur du Beaujolais", Moulin-A-Vent donne des vins charpentés propices à une garde prolongée. Le sous-sol granitique riche en manganèse donne une complexité particulière à ce cru.

DÉGUSTATION

Robe d'une belle couleur violette, intense et concentrée.

Le nez est net, fruité et concentré. On note des arômes de cerise burlat et cassis.

L'attaque en bouche est fruitée et concentrée. On retrouve toute la classe des Grands Moulin A Vent. La finale est longue et puissante.

ACCORDS METS-VINS

Viandes en sauce, fromages à pâte molle.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Beaujolais
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	Gamay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	12°C
POTENTIEL DE GARDE	5 ans
COULEUR	Rouge

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/XA>

> ou flashez ce QR Code



PIERRE PONELLE, PLACE NOTRE DAME BP 172 21205 BEAUNE CEDEX

TEL : 03 80 26 33 00 - FAX : 03 80 24 14 84

WWW.PIERRE-PONNELLE.COM