

MOULIN-À-VENT "LES MICHELONS"



Cru de Beaujolais

MOULIN-A-VENT

LES MICHELONS

APPELLATION MOULIN-A-VENT CONTRÔLÉE

Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797
A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE



Moulin-à-Vent es una de las 10 viñedos de Beaujolais que constituyen los vinos mejor valorados de la región debido a su complejidad y gran potencial de envejecimiento.

La Denominación de Moulin-à-Vent se extiende por las comunas de Romanèche-Thorins y Chénas, tomando su nombre del viejo molino de viento situado en medio de los viñedos.

"Les Michelons" es una sola viña escogida por Louis Latour por su exposición ideal al sur y su perfil ligeramente inclinado. El vino tiene una profunda riqueza aromática y un intenso sabor que requiere un cierto envejecimiento para revelar todo su potencial. Es el Cru de Beaujolais más longevo.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Moulin-à-Vent
Origen:	Francia / Borgoña / Beaujolais
Presentación:	75cl.
Varietades:	Gamay 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	Esquistoso, granítico
Rendimiento por hectárea:	50 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en cubas de acero inoxidable
Crianza:	10-12 meses
Temperatura de servicio:	13-15°C
Potencial de guarda:	5-7 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Carnes a la brasa, estofado de jabalí, pierna de cordero, quesos curados,

NOTAS DE CATA

De color pálido, recuerda un Côte d'Or. Destacan sus aromas a fresa y frambuesa combinados con ligeros ahumados. Paladar con una fruta excepcionalmente intensa, taninos sedosos y un largo final. Necesita de algunos años en botella para desarrollar todo su potencial.