

JEAN LORON MOULIN-À- VENT CHAMP DE COUR

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Este Moulin-à-Vent Champ de Cour oferece uma grande variedade de fragrâncias, desenvolvendo notas de cereja bem maduras com toques de torrefação, alcaçuz, kirsch e frutas cristalizadas à medida que envelhece. Um vinho intenso, carnudo, com taninos finos e elegantes.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Moulin à Vent - Cru du Beaujolais

UVAS

Gamay Noir

SAFRA

2020

SOLO

Terroir de granito, rico em minerais, no climat "Champ de Cour". Vinhas aninhadas na base do moinho, com exposição plena ao sul.

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

15°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Rillettes de coelho, postas de cordeiro grelhadas, carnes grelhadas de porco, ou ainda um frango à basca (poulet basquaise).

VINIFICAÇÃO

- ◆ Seleção das melhores parcelas, com desengace delicado das uvas. Maceração (cuvaison) entre 25 e 35 dias. Envelhecimento em barricas sobre borras finas, por um período de 8 a 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Robe granada intensa e profunda, com potencial de evolução para tons mais alaranjados com a guarda.

Aromas: Paleta variada de perfumes que evoluirão ao longo do envelhecimento, com notas de torrefação, alcaçuz, kirsch e frutas confitadas.

Sabor: Boca estruturada e encorpada, com taninos firmes e persistentes — reflexo do terroir de granito —, harmonizando a intensidade aromática com um final.