



# MOULIN-À-VENT

31. LES BURDELINES

AOC/AOP  
2021

## RÉGION

France / Bourgogne du Sud / Beaujolais / Romanèche-Thorins

## TERROIR

Lieu-dit « LES BURDELINES » (Nord-Ouest de Romanèche-Thorins)

## SOL

Granite

## CÉPAGE

Gamay Noir à jus blanc

Le Beaujolais représente 50% de la surface mondiale cultivée avec ce cépage

## VENDANGES

Manuelles / Vieilles vignes

## COULEUR

Rubis foncé

## ARÔMES

Fruits mûrs, cerise, griotte, cassis, iris, violette, réglisse

## ACIDITÉ

Moyenne

## TANINS

Puissants

## % ALCOOL

13 %

## ACCORD METS VINS & TEMPÉRATURE DE SERVICE

Complexe et robuste, notre MOULIN-À-VIN se déguste avec de la viande rouge, de la volaille, de la charcuterie, du fromage. Ce magnifique MOULIN-À-VENT se boit de préférence entre 16 et à 18°C.

## POTENTIEL DE GARDE

7 ANS