



Domaine J. Boulon



Moulin à Vent

Autour d'un des symboles de notre vignoble qui lui donna son appellation, le « SEIGNEUR DES BEAUJOLAIS » se veut un vin de garde charpenté. Sa robe rubis foncé, ses arômes d'épices et de fruits mûrs, le tout avec un léger passage en fût de chêne fait de ce vin une petite merveille.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Vinification : Les grappes, une fois cueillies manuellement sont mises directement en cuves. Nous faisons fermenter les cuves avec une technique « dite de grillage » qui permet de faire remonter le jus au-dessus des raisins, ce qui nous permet de le laisser fermenter 15 jours environ. Après pressurage, nous élevons notre Moulin à Vent dans des fûts de chêne qui ont 10 ans maximum.

Température de dégustation : entre 15° à 17°C

Conservation : Ce cru peut se garder entre 7 et 10 ans.

Accord mets et Vins : Il accompagnera volontiers une viande rouge, du gibier ou des fromages corsés.