

MOULIN À VENT

Xavier et Nicolas Barbet

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

SOL

Les vignes sont situées sur les climats prestigieux de "Champ de Cour", "les Perelles" et "Bruyères des Thorins". Champ de cour : sols de piémonts sur alluvions anciens. Les pérelles : sol sur granite altéré. Les bruyères : pour moitié sur granite altéré et pour moitié sur alluvions anciennes.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle à la bourguignonne : égrappage, longue macération de 20 à 25 jours, élevage partiel en fût, permettent d'obtenir un vin complexe et structuré.

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe profonde, marquée de beaux reflets violacés, caractérise ce Moulin à Vent au nez plein de caractère: aux notes de petits fruits noirs (mûre, cassis et cerise) se mêlent d'intenses arômes épicés de poivre et de clou de girofle. La bouche se distingue par ses beaux tanins fermes mais enrobés, qui laissent présager un bel avenir à ce vin. L'attaque est charnue, la finale légèrement tranchante et très aromatique, avec de belles notes de fruits à l'alcool qui viennent complexifier les arômes du nez.

ACCORDS METS & VINS

Rillettes de lapin, des pavés d'agneau grillés, des grillades de porc ou encore un poulet basquaise.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE De 3 à 8 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2013 - International du Gamay 2015 - Médaille Argent
- Millésime 2013 - View from the Cellar 2016 - 91+/100
- Millésime 2013 : Foire des vins de Mâcon 2015 - Médaille d'Or



VIEW FROM THE CELLAR

DOMAINE

Xavier et Nicolas Barbet sont des héritiers de la famille Jean Loron, ils représentent la 8ème génération. Au début du XVIIIème siècle, Jean Loron exploitait déjà des parcelles dans ce secteur. Attachés au terroir de MOULIN-A-VENT, les deux frères Xavier et Nicolas ont acheté en 2006 les vignes de ce petit domaine familial.



Le Moulin A Vent

Xavier et Nicolas Barbet

la vigne

