2022 Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Valore sicuro dal Beaujolais

Descrizione del vino:
Da 100 anni lo Château du Moulin-à-Vent produce Gamay pluripremiati come la Croix des Vérillats. Il suo profilo floreale e fragrante, la sua sostanza e la sua finezza ne fanno per me uno dei migliori cru del Beaujolais e un valore sicuro per tutte le occasioni. Vale la pena di conservarne un paio di casse da tenere pronte per la prossima cena con gli amici.
Abbinamenti:
Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Beaujolais
Sottoregione:	Moulin-à-Vent
Produttore:	Château du Moulin-à-Vent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	0798722

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch