



TERROIRS **D'AMIS**
VINS DU BEAUJOLAIS


PUISSANCE

2019
MORGON
CRU DU BEAUJOLAIS
TERROIRS **D'AMIS**


SAGESSE

2019
MOULIN À VENT
CRU DU BEAUJOLAIS
TERROIRS **D'AMIS**

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C

Appellation Morgon et Moulin-à-Vent Contrôlée

Région viticole : Beaujolais

Cépage : Gamay (rouge)

Nature du sol : Granitique, argileux et argilo-sableux

Vinification : Vendange manuelle et mécanique - Egrappage
Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours à 5 jours –
thermovinification partielle
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Fermentation alcoolique à basse température (16- 18°C) en cuve inox
Remontage et pigeage en fonction du millésime, du raisin

Élevage : En cuve inox de 6 à 12 mois

DÉGUSTATION

Les vins rouges d'appellation Morgon et Moulin-à-Vent sont des vins de couleur rouge grenat. Au nez ils sont frais et élégants, avec des notes de fruits rouges, de mûres et de cassis. En bouche ils sont souples et complexes.

MORGON : Les vins d'appellation Morgon se caractérisent par des arômes fruits à noyau comme la griotte ou la cerise, et par des notes de violette et de kirsch. Ses tanins sont fins et délicats.

MOULIN A VENT : Le nez des Moulin-à-Vent est marqué par des arômes de fruits rouges mûrs et de fleurs. En bouche, ils développent des arômes d'iris, de rose, d'épices, de fruits mûrs et de truffes. Ils sont structurés et élégants.

ACCORDS METS VINS

Ces vins rouges se marieront parfaitement avec un magret de canard aux fruits secs, une côte de bœuf en sauce ou un rôti de veau aux champignons.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14-16°C

www.terroirdamis.fr

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France
Mail : contact@terroirdamis.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION