



PATENÔTRE

ROMANÈCHE-THORINS

# Moulin-à-Vent

Lieu-dit Moulin-à-Vent

Belle harmonie entre fruits et bois,  
agrémenté de notes subtiles  
torréfiées.

Tannins fondus.



**Appellation :** AOC MOULIN-A-VENT

**Millésime :** 2022

**Sol :** Sol sur granit à faible profondeur

**Encépagement :** 100% GAMAY NOIR

**Age moyen :** 30 ans

**Mode de culture :** Culture raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

**Vendanges :** Manuelles, tri à la parcelle.

**Vinification :** Vinification sur vendange éraflées, refroidies à 12°, temps de macération 18 jours. Elevage : en fûts de chêne (2 à 3vins) pendant 12 mois.

**Température de service :** 16° C

**Accords mets et vins :** Ce vin accompagnera toutes les viandes rouges, les viandes en sauce ainsi que les fromages de caractère. Sublime avec une côte de bœuf !

**Degré alcoolique :** 15%

**Durée de garde :** De 5 à 10 ans

**EARL THOMAS PATENOTRE**

La Petite Sionnière, 71570 Romanèche-Thorins - FRANCE

[www.domainepatenotre.fr](http://www.domainepatenotre.fr)

Email : [contact@domainepatenotre.fr](mailto:contact@domainepatenotre.fr)