



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

Email : contact@domainepatenotre.fr