



PATENÔTRE

ROMANÈCHE-THORINS



Moulin-à-Vent

Robe intense, arômes riches de fruits noirs bien murs, le vin est concentré, gourmand, pleins de fruits avec une belle finale.

Appellation : AOC MOULIN-A-VENT

Millésime : 2020

Sol : Sol sur granit à faible profondeur

Encépagement : 100% GAMAY NOIR

Age moyen : 50 à 70 ans

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

Vendanges : Manuelles, tri à la parcelle.

Vinification : Vinification sur vendange entière, temps de macération 15 jours. Elevage : cuves et foudre chêne.

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 : 14,5%

Durée de garde : Plus de 5 ans

EARL THOMAS PATENOTRE

La Petite Sionnière, 71570 Romanèche-Thorins - FRANCE

www.domainepatenotre.fr

Email : contact@domainepatenotre.fr