



PATENÔTRE

ROMANÈCHE-THORINS

Moulin-à-Vent Cuvée Amphore

Nez doux, fruité, floral,
bouche tendre, gourmande, veloutée
et harmonieuse.



Appellation : AOC MOULIN-A-VENT

Millésime : 2019

Sol : Sol sur granit à faible profondeur

Encépagement : 100% GAMAY NOIR

Age moyen : Centenaires

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

Vendanges : Manuelles, tri à la parcelle.

Vinification : Vendanges 100% éraflées, macération en amphore pendant 20 jours. Pressoir en bois manuel. Elevage en amphore pendant 18 mois.

Température de service : Carafé à 16° C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera toutes les viandes rouges comme les gibiers, ainsi que les fromages de caractère. Magnifique avec un pavé d'autruche !

Degré alcoolique : 13%

Durée de garde : 10 ans

EARL THOMAS PATENOTRE

La Petite Sionnière, 71570 Romanèche-Thorins - FRANCE

www.domainepatenotre.fr

Email : contact@domainepatenotre.fr