



YOHAN LARDY

MOULIN-À-VENT

Vignes de 1903

Intense & Racé | Intense & Thoroughbred



Sols complexes, sable, granit rose et noir, manganèse, roche friable et note de quartz

Complex soils, sand, pink and black granite, manganese, friable rock and hints of quartz



100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests



Vinification sans intrants en macération carbonique à basse température. Elevage 12 mois en foudre ou demi-muid selon le millésime. Mise en bouteille selon le calendrier lunaire

Vinification without additives using low-temperature carbonic maceration. Aged for 12 months in foudres or demi-muids, depending on the vintage. Bottling according to the lunar calendar



Viandes rouges en sauce, gibiers, plats de terroir, plats épicés, fromage de chèvre, desserts chocolat noir ou café.

Red meats in sauce, game, regional dishes, spicy dishes, goat cheese, dark chocolate or coffee desserts.



Degrés alcool : 13.00%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°



Potentiel de garde Plus de 7 ans dans de bonnes conditions

Storage potential More than 7 years in good conditions

Fruité | Fruity



Structure | Structure



Fraîcheur | Freshness



Boisé | Woody

