



YOHAN LARDY

MOULIN-À-VENT

Les Michelons

Fruité & Gourmand | Fruity & Voluptuous



Travail du sol.
Sols sableux granitique rose et roches friables

Tillage.
Pink granite sandy soils and crumbly rocks



100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests



Macération carbonique, aucun intrant
Elevage 10 mois en fût et foudre de chêne

Carbonic maceration, no additives
Aged for 10 months in oak barrels and tuns



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%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

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



Potentiel de garde Entre 3 et 7 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 7 years in good conditions



Fruité Fruity	■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■