

# MOULIN-À-VENT

## Les Michelons

Yohan Lardy

Fin et aérien

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Puissant structuré*

Avec ses 71 lieux-dits, l'appellation Moulin-à-Vent est riche d'histoire. Reconnu comme le 1er cru du Beaujolais en 1924, il était vendu au même prix qu'un Vosne-Romanée 1er cru jusqu'à l'aube de la Seconde Guerre Mondiale. Sur ma parcelle, les vieilles vignes ont été plantées en 1950 et 1911 sur le climat « Les Michelons » dans les hauteurs de Moulin à Vent. Les vignes constituent un clos entouré d'un muret de pierres et de coquelicots. Un écrin que je préserve au quotidien.

### ACCORDS METS ET VINS

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

Température de service entre 13° et 15°

### POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans

### MARCHÉ(S)

France Export

### PRODUIT PAR

Yohan Lardy

