

MOULIN-À-VENT

Vieilles Vignes

Christophe Lapierre

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

Cette cuvée est issue d'une vieille vigne de 50 ans plantée en haute densité à l'altitude idéale de 250 mètres. La parcelle regarde le nord sur un terroir argilo caillouteux au lieu-dit « Les Desroches ». Le seul cépage servant à l'élaboration de ce cru est le Gamay Noir à jus blanc, chaque pied produit seulement 50 centilitres. Les sables d'arène granitique qui constituent la majorité des sols se sont accumulés au fil du temps sur les piémonts de la colline. Les 3 terroirs qui composent cette cuvée portent le nom de « Terres du Thé », « Champagne » et « Les Deschamps ».

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

PRODUIT PAR

Domaine de Chênepierre

