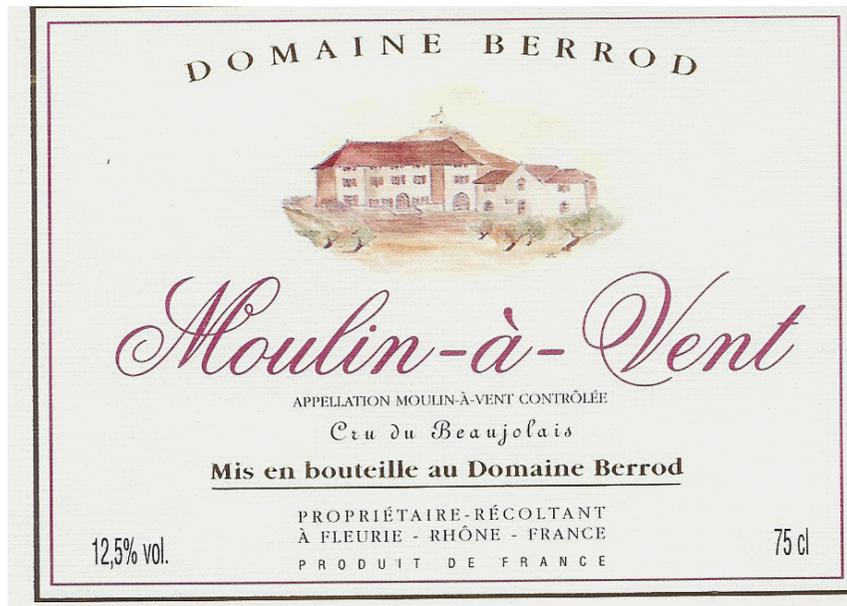


SOCIETE DES VINS DE PIZAY

MOULIN A VENT



Ce Cru charnière entre Beaujolais et Bourgogne tire son nom d'un antique moulin à vent planté sur la commune de Romanèche Thorins.

Une faille qui sépare le vieux massif hercynien granitique du bassin bressan traverse cette appellation, enrichit le sous-sol en manganèse et confère aux vins leur aptitude au vieillissement.

MOULIN A VENT

LE PRODUCTEUR

Domaine BERROD, 2 filles, 2 garçons, une exploitation de 22 Ha dont le siège est situé au hameau du Vivier, limitrophe entre les crus de Fleurie et de Moulin à Vent.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 55 ans
- Superficie : 7 Ha
- Situation : coteaux exposition Est
- Sol : granit riche en manganèse

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Régulation de la température
- Macération de 12 jours

ELEVAGE

- 4 mois en pièces de chêne
- 2 soutirages
- Filtration sur terre
- Mise en bouteilles après Pâques

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : rubis foncé, intense

Nez : pivoine, iris, rose fanée, finale d'épices et fruits secs

Bouche : très charpenté, riche, ample, longue persistance, mélange de fruits rouges et de fruits mûrs

Dominante : puissance et harmonie

Evolution et délai de conservation : il s'apparente aux Bourgognes pour son aptitude à vieillir, mais il peut être apprécié à 2 ans

Conditions de service : 14°C, légèrement chambré

Mets d'accompagnement : viandes, gibiers, cuissot de chevreuil, marcassin, rable de lièvre ; fromages : Munster, Cantal, Bleu de Bresse,...