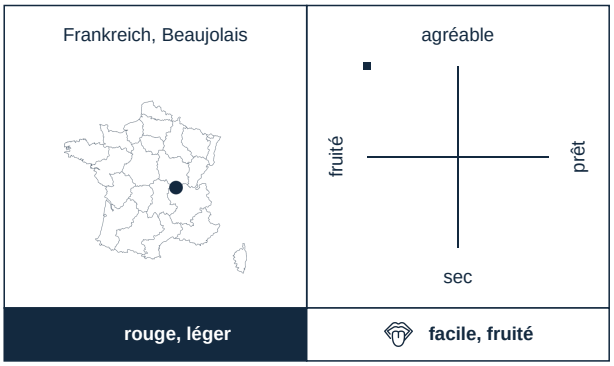
# MOULIN-À-VENT AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2022




L'impression au nez laisse deviner un cru du Beaujolais typique et savamment vinifié. JOSEPH DROUHIN connaît son métier : ce vin rouge dense et élégant développe d'intenses arômes de fruits mûrs (fraise, groseille, framboise), des notes florales (violette, rose) et de discrètes notes d'épices dans le verre. C'est un vin complexe, qui brille dans la longue finale par sa finesse et son élégance.




**Gamay**

**Maturité optimale: 2 - 4 Années**

**Pendant quelques mois en pièce (fût de chêne français dune contenance de 228 litres)**

**framboise, fraise, groseille rouge, rose, violette, épicé**

**canapés, quiche lorraine, veau avec sauce à la crème, côtelette de veau**

**Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C**

**13.5 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | |
|---|---|
| léger | lourd |
| velouté | fort |
| doux | acide |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873