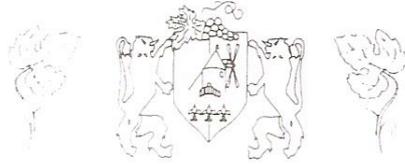


Le Secret des Terroirs
de
Moulin à Vent
Domaine Desperrier

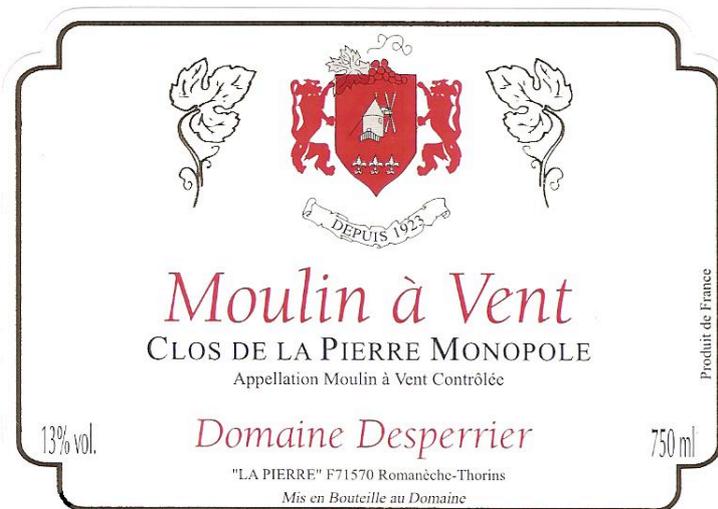


Propriétaire-Récoltant
"La Pierre"
71570 ROMANECHE-THORINS
France

Tél : 00 33 85 35 55 05
Fax : 00 33 85 35 22 60
dom.desperrier@wanadoo.fr



Moulin à Vent
Clos de La Pierre



Terroir :

Situé sur un terroir composé d'un mélange de limon et de manganèse, le Clos de La Pierre est exposé plein Sud.

Cépage :

100 % Gamay noir à jus blanc.

Vinification :

Vendange manuelle et cuvaison de 12 jours, semi-carbonique, en grappes entières. L'élevage s'étale sur 10 mois en totalité sous bois.

Dégustation :

C'est un vin puissant, animal avec une bonne présence des tannins. Equilibré, épicé, il est construit pour une bonne garde. C'est l'archétype du Moulin à Vent, dont la garde est de 7 à 10 ans suivant les millésimes.

Mets et Vins :

A boire à partir de 4 à 5 ans à 15/16 °C sur des viandes blanches (chapons) ou des gibiers.

Code produit : 22 04 244 4

Emballage : cartons de 6 ou 12 Btles.

Bouteille : regain 0,75 L.

Devise : Euro / €.

Millésime :

Prix Départ-Cave (EXW) :

N° TVA : FR74 378 732 382

N° Accises : FR 093 536 E0 121