

Le Bief- Domaine Chasselay

AOP Moulin-à-vent 2019

Culture

En conversion
Biologique et
Nature

Cépages

100% Gamay

Service

16°

Alcool

12,5%



Mon nom parle pour moi-même.

Rondouillard

Acidité

Amertume

Onctuosité

Intensité



Intense

Tannins soyeux

Charnu

Service

L'accord parfait

Un magret de canard jus aux agrumes et framboise.

Le contre-pied facile

Des andouillettes beaujolaises.

Apogée Garde

2022 2027

Dégustation



Oeil

Sa robe est rubis foncé.



Nez

Au nez, on décèle des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.



Bouche

En bouche, on retrouve les arômes de fruits mûrs et une très belle longueur.

Domaine Chasselay

« Si tu respectes la nature, elle te le rendra ». Voilà la philosophie de la famille Chasselay. C'est pourquoi le travail de la vigne et du vin s'appuie sur le respect de l'environnement. Jean-Gilles Chasselay cultive les vignes sans chimie de synthèse et réalise une vinification naturelle (sans sulfites ni intrants œnologiques). Le Domaine Chasselay s'étend sur 13 hectares, à Châtillon d'Azergues, en Côte de Brouilly et en Brouilly. Depuis quelques années, ils vinifient également les raisins de parcelles situées dans les crus de Côte de Brouilly, Morgon, Fleurie, Chénas et Moulin à Vent.

Pays

France

Région

Beaujolais



Appellation

AOP Moulin-à-vent

Le Bief- Domaine Chasselay

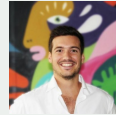
AOP Moulin-à-vent 2019

Les alibis d'ouverture

- Je dois rattraper le coup.
- Les grands noms sont de sortie.
- Se faire plaisir c'est quand même le principal.

L'avis de l'expert Vineaste

Le Moulin à Vent est le « Seigneur des Beaujolais » ! Le Bief, une parcelle qui permet de produire un Moulin à Vent Cru du Beaujolais très bien construit. Une très belle balance entre le fruit et les tannins qui vous permettra de le conserver quelques années. A la dégustation, on retrouve les arômes de fruits mûrs et une très belle longueur. C'est typiquement un vin de garde charpenté, digne de figurer parmi les plus grands. La région mythique du Beaujolais est toujours là, et ne s'en ira pas de si tôt ...



Ludovic.

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

