

MOULIN A VENT 'Les Michelons' Y LARDY 2022 75 CL

Le nez est fin, déclinant un mélange subtil des arômes tels que le kirsch, la myrtille et la réglisse. La bouche est toute aussi somptueuse, élégante



Référence : 414415

Prix : 19.85 €

Descriptif :

MOULIN A VENT 'Les Michelons' Y LARDY 2022 75 CL

Le domaine de yohan LARDY représente 7.15 hectares au total. Il produit 3 cuvées en AOC Moulin à vent , sur des terroirs différents et simplement sur des clos qu'il a racheté .Le domaine est conduit en agriculture raisonnée et va passer en certification Haute Valeur Environnementale. Ce label récompense les exploitations qui sont engagées à respecter la biodiversité et la nature. Bientôt, tous mes vins porteront le logo HVE. Yohan LARDY est natif du cru , a voyagé beaucoup à l'Etranger afin de découvrir différentes méthodes de vinifications et les terroirs. Après ses multiples périples, il décida de rentrer dans sa Région natale pour créer son domaine.

Cette cuvée est issue de vignes plantées en 1911 et 1950, sur les hauteurs du Cru Moulin a Vent, dans le prestigieux climat "Les Michelons". qui représente 4.7 hectares.

notes de dégustation :

On découvre une couleur élégante sur un carmin aux reflets cerise. Le nez est fin, déclinant un mélange subtil des arômes tels que le kirsch, la myrtille et la réglisse. La bouche est toute aussi somptueuse, élégante, de la structure mais sur un côté aérien, accompagnée d'une belle finesse et souplesse.

cépage: 100% gamay, vignes âgées de 85 ans d'âge moyen, 10 000 pieds à l'hectare, vendanges manuelles, vinification carbonique à basse température pour la recherche d'arômes primaires, aucuns intrants (ni So2, ni levures). Elevage : 10 mois en fût et foudre de chêne uniquement.

accords : carré de veau rôti au four, brochette de bœuf grillée, bœuf carottes, poulet à la crème et aux morilles, rognons de veau au cognac,

T°S: 14°C - 16°C

G: 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)