



Famille Mélinon

Geografia: Situato proprio accanto al Moulin à Vent, sul versante sud/ovest, a circa 250 m di altitudine.

Terroir: Suoli leggermente sassosi della fascia pedemontana e stratificazioni alluvionali.

Vitigno: Gamay noir à jus blanc

Vinificazione: Fermentazione semicarbonica a freddo, raccolta manuale, 20% grappolo intero lieviti indigeni.

regolari rimontaggi e follature per estrarre materia, colori, tannini

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere



THE 10 CRUS OF BEAUJOLAIS VINEPAIR

