



Moulin à Vent

"Clos du Grand Carquelin" 2002

Domaine Louis JADOT

Caractéristiques

Région :	Beaujolais
Appellation:	Moulin à vent
Encépagement :	Gamay
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Arènes granitiques et schistes
Situation :	Coteaux expositions diverses
Vendanges :	Manuelles avec table de tri
Rendement moyen :	50hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, cuvaison 3 semaines, vinification bourguignonne
Elevage :	12 mois en fûts de chêne
Vinificateur :	MM Guillaume DeCastelnau et Jacques Lardièrre
Propriétaire:	Domaine Louis JADOT

Analyse

Visuel :	Robe rubis, légère évolution.
Olfactif :	Le nez est puissant et expressif. On perçoit des senteurs torréfiées de café, du fumé ainsi que de fines notes boisées. La cerise à l'eau de vie et la prune se distinguent également à l'aération.
Gustatif :	La bouche est droite, franche et d'un beau volume. La matière et les tannins sont bien présents. Une belle fraîcheur confère au vin une finale longue.
Global :	Bien difficile lors d'une dégustation à l'aveugle, de situer ce vin en Beaujolais.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	23.00 € TTC - tarif club :19.90 € TTC
Accords mets – vins :	Entrecôte Bordelaise
Service :	Servir à 17° C Laisser le vin s'aérer dans le verre