



MOULIN À VENT 2022 " MORTPERAY " DOMAINE RICHARD ROTTIERS

Pays : France
Région : Beaujolais
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Gamay (vignes de 60 ans)

Note de dégustation :

Vin rouge rubis d'une belle intensité.

Au nez, il exprime d'agréables notes de fruits rouges (framboises, fraises des bois) et de fruits à noyaux (cerises, prunes). La bouche, de puissance moyenne, possède des tanins très fins, un jus au fruité franc et croquant ainsi qu'un équilibre exceptionnel. Une bouteille avec du caractère mais également une belle fraîcheur et beaucoup de gourmandise.



Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge (porcelet rôti, pluma de porc, boeuf bourguignon), plateau de fromages

Commentaires du sommelier :

Richard Rottiers est un personnage passionné et passionnant. Il aime les terroirs du Beaujolais et sait les transcender dans ses vins. Mortperay illustre bien le style Moulin à Vent. Issu de vieilles vignes cultivées dans le respect de l'environnement, il s'agit d'un vin profond, complexe et déjà doté d'une grande souplesse. Il gagnera à vieillir quelques années et prendra un profil très bourguignon. Une référence pour l'appellation !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

