



# Benoît Ravier, 2021, A.O.P Moulin-À-Vent, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Beaujolais**

Appellation : **A.O.P Moulin-À-Vent**

Cépages : **Gamay**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

## La Dégustation

### Température de service

14°

### Robe

La robe est grenat sombre au rubis profond.

### Nez

Le nez est complexe, notes d'épices aux parfums de rose fanée et d'iris.

### Bouche

La bouche est charnue, les tannins sont fins et les arômes d'épices et de fruits noirs persistants, parfois de fraises des bois très mûres et un zeste minéral.

### Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Gibier

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Benoît Ravier

Aujourd'hui, l'exploitation viticole s'étend sur 35 hectares sur plusieurs crus du Beaujolais où toutes les étapes nécessaires à l'élaboration des vins, depuis la culture de la vigne, jusqu'à la vinification et les mises en bouteilles, passent par les mains des vignerons passionnés.