



MOULIN-À-VENT

Appellation d'Origine Protégée

La Table de Jacques

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Granit riche en manganèse

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

NOTES DE DEGUSTATION

Le Moulin-à-Vent est un vin qui se veut majestueux de par sa réputation et par sa subtilité. Sophistiqué, délicat, il fait partie des grands.

ACCORDS METS & VINS

Il se marie à merveille avec des viandes rouges, des gibiers et des fromages forts et corsés.

POINT FORTS

Jacques, le cadet des fils de Pierre Ferraud aime régaler ses hôtes avec des vins de caractère. A sa Table on prend le temps d'asseoir et de partager des plats de terroirs, parfois revisités: coq au vin, bœuf bourguignon et divers gibiers. Chez Jacques, tout est générosité et on se sent comme à la maison!

TEMPERATURE DE SERVICE 14 °C

GARDE Jusqu'à 10 ans

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



PUISSANT



ÉPICÉ

