

TERRES DOREES

JEAN-PAUL BRUN



MOULIN A VENT "LA ROCHELLE"
Appellation Moulin à Vent Contrôlée

Ce vin de Terroir a fermenté naturellement avec les levures présentes sur la peau du raisin. Il a simplement été éclairci sur terre de Silice, un léger dépôt peut se former dans la bouteille. Il ne contient que très peu de sulfite, aussi, maintenir les bouteilles au frais en cave.

Récolté, vinifié et embouteillé par

JEAN-PAUL BRUN

JPB sas 565 Route d'Alix

69380 CHARNAY EN BEAUJOLAIS - France

13% alc/Vol. L.0001  750 ml

Produit de France	Contient des Sulfites	Enthält Sulfite
Product of France	Contains Sulfites	Innehåller Sulfiter
Vin Rouge	Indeholder Sulfitter	Innehåller Sulfiter
Red Wine	Contiene Solfiti	sisältää sulfitteja

Région	Cru du Beaujolais,
Terroir Climat	“La Rochelle”, en montant la colline au-dessus du moulin, entre “Les Thorins” et “Rochegrés” un peu plus haut
Altitude	250 m
Exposition	Soleil levant
Sol	Arène granitique rose friable (gore) avec des filons de manganèse
Cépage	Gamay
Densité	10 000 pieds / ha
Age moyen	65 ans
Viticulture	Culture Raisonnée, Taille gobelet
Vendange	Manuelle
Vinification	Bourguignonne (tri, égrappage, pigeage)
Elevage	Foudre ciment, foudre bois
Mise en bouteille	Début d’été
Accord	Viande rouge, Gibier, Fromage
Service	15° Décantage
Prix TTC	28.00 €